

# ***BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACION DIRECTA DE SERVICIOS EN GENERAL***

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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



**BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACION DIRECTA PARA  
LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR  
AREQUIPA**



**CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-  
INPE/ORSA**

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48 DE LOS  
ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE MOQUEGUA,  
TACNA Y MUJERES TACNA**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

**Importante**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

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

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

**1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

<b>Importante</b>
<i>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.</i>

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

**1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

**1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

**1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

**1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

**CAPÍTULO II**  
**SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

**2.1. RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

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

**Importante**

- Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

**2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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



CAPÍTULO III  
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

**Advertencia**

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

CAPÍTULO I  
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - OFICINA REGIONAL SUR  
RUC N° 20370188131  
Domicilio legal : AV. SIGLO XX S/N AREQUIPA, AREQUIPA, AREQUIPA  
Teléfono: : 943683448  
Correo electrónico : [logis.inpe2022@gmail.com](mailto:logis.inpe2022@gmail.com)

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación de internos y personal de seguridad 24x48 de los Establecimientos Penitenciarios Moquegua, Tacna y Mujeres Tacna.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO		E.P.	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimientos Penitenciarios Moquegua , Tacna y Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur INPE		Moquegua	Internos	Ración	302	90	27180
			Personal	Ración	21	90	1890
		Mujeres Tacna	Internas	Ración	105	90	9450
			Personal	Ración	12	90	1080
			Niños	Ración	2	90	180
		Tacna	Internos	Ración	978	90	88020
			Personal	Ración	36	90	3240
	TOTAL DE RACIONES						131040

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N°D000142-2024-INPE-ORSA el 23 de febrero del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

#### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

#### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 90 días calendario en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 15.00 soles** en CAJA DE LA SEDE REGIONAL SUR AREQUIPA, INPE SITO EN AV SIGLO XX S/N AREQUIPA, AREQUIPA, AREQUIPA.

*Importante*

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

#### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1341, modificación de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 27444, Ley de Procedimientos Administrativos General.
- Texto Único Ordenado de la Ley 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la información Pública, aprobado por D.S N° 043-2003.PCM.
- D.L. N° 1444 Modificación a la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 350 – 2015 – EF “Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado”
- D.S. N° 344 – 2018 – EF Modificación al Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II  
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.  
  
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa*



*medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>1</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>2</sup> (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>3</sup>.
- j) Estructura de costos<sup>4</sup>.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>5</sup>.

#### Importante

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

- l) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo y cena), para efectos de la determinación de la prestación efectiva y el pago.
- m) Copia de documento que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad **de** contar con un (01) vehículo furgón frigorífico para el transporte de carnes, pescados, mariscos y embutidos; según necesidad y cantidad de suministro.
- n) Curriculum del personal propuesto por el contratista para cada establecimiento penitenciario:

#### Nutricionista

<sup>1</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>2</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>3</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>4</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>5</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio).
- Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- Carnet Sanitario original.
- Certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales o CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378) se renovarán cada 90 días durante la vigencia del contrato.

#### **Supervisor o Representante**

- Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- Carnet Sanitario original.
- Certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales o CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378) se renovarán cada 90 días durante la vigencia del contrato.

#### **Cocinero o Chef**

- Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación
- Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- Carnet Sanitario original.
- Certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales o CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378) se renovarán cada 90 días durante la vigencia del contrato.

#### **Ayudantes de cocina**

- Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,
- En el caso que el contratista brindara el personal externo, Certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales o CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378) se renovarán cada 90 días durante la vigencia del contrato.
- Carnet Sanitario original.

#### **Personal de Limpieza**

- Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- En el caso que el contratista brindara el personal externo, Certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales o CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378) se renovarán cada 90 días durante la vigencia del contrato.
- Carnet Sanitario original.

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina de tramite documentario Av. SIGLO XX S/N AREQUIPA, AREQUIPA, AREQUIPA, en el horario de 08:15 a 16:15 horas, dirigida a la Unidad de Administración.

### Importante

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

## 2.2. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (mensual).

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

- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Copia del recibo de pago o depósito por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones. El primer pago se presentará en la segunda rendición y el último pago se presentará para la devolución de la garantía.

Dicha documentación se debe presentar en forma virtual al correo [tramite\\_orsarequipa@inpe.gob.pe](mailto:tramite_orsarequipa@inpe.gob.pe); o en mesa de partes del Oficina Regional Sur INPE y dirigida a la Unidad de Administración - Av. Siglo XX s/n, Arequipa, en el horario de 08:00 a 15:00 horas.

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL  
INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTOS  
PENITENCIARIO DE MOQUEGUA DE LA OFICINA REGIONAL SUR -INPE

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE de acuerdo al Reglamento del Código de Ejecución Penal y personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario según lo dispone el Reglamento General de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios del Instituto Nacional Penitenciario.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL:

Brindar el servicio de alimentación para internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Moquegua , de la Oficina Regional Sur, conforme a los términos de referencia del servicio.

3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- 3.2.1. Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad las mismas que cumplen los estándares nutricionales de salubridad correspondiente a cada grupo usuarios (internos y personal).
- 3.2.2. Brindar una ración adecuada cumpliendo los estándares nutricionales y de salubridad correspondientes a cada grupo usuarios con enfermedades diversas.
- 3.2.3. Que los alimentos y productos alimenticios a usarse para la elaboración de cada ración sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la normativa sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas para el consumo humano y demás normas técnicas peruanas.



4. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS y PERSONAL (\*): Según se detalla en el siguiente cuadro:

ITEM 1	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimientos Penitenciarios Moquegua , de la Oficina Regional Sur INPE	Moquegua	Internos	Ración	302	90	27,180
		Personal	Ración	21	90	1,890
TOTAL DE RACIONES						29, 070

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:



ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Moquegua	Av. Andrés Avelino Cáceres s/n, Distrito. Samegua Provincia Mariscal Nieto, Departamento de Moquegua.

**6. RESULTADOS ESPERADOS**

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

- 6.1 Interno(as), niños y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 6.2 Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos adultos mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

**CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL**

PROGRAMAS/INTERNOS (AS)	E.P. Moquegua
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, diabéticos* y otras patologías diversas.	10
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	20

\*En caso de dietas hipolúcidas para diabéticos, el menú deberá contener diariamente ensalada.



- 6.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en:

- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola", Artículo 32,33 y 34 .
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria, Artículo 17 y artículo 18.
- 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 Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, artículos 4,5, 11 y 12.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA modificación de la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

## 7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El Servicio de Alimentación para internos(as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Moquegua, de la Oficina Regional Sur, debe comprender un periodo de 090 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal que labora 24x48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Moquegua, de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y Términos de Referencia, establecidos en las bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con el nutricionista de la Oficina Regional Sur con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad del Director y Administrador dar la conformidad del servicio.

8.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en los numerales 9.17, 9.18 y 9.19:

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente.

8.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobados.
- Controlará que se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
- Verificará que se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

8.3. Así mismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N°01, N° 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (6.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.





- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones, en las supervisiones que realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo se deberá identificar 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, (según necesidad); la identificación del chofer, su categoría de licencia de conducir deberá ser adecuado al tipo de vehículo que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, mesas de trabajo, cámaras frigoríficas, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina por el contratista.
- ✓ Que el contratista realice trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.

Sobre el personal:

- ✓ El personal que prepara alimentos cuente con carnet sanitario y utilice siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, redecilla, mascarilla o barbijo, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como sus uniformes limpios.
- ✓ El supervisor o representante del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.



- 8.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario o servidor designado, a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio.
- 8.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de las raciones alimenticias preparadas a cada grupo beneficiario. Según el siguiente horario:

E.E.P.P.	COLACIONES					
	Ración	desayuno	refrigerio	almuerzo	refrigerio	cena
MOQUEGUA	Internos (as)	07:20 a 08:00 horas		12:50 a 13:40 horas		17:00 a 17:40 horas
	personal	08:10 a 09:30 horas		12:30 a 14:00 horas		18:00 a 19:30 horas

Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

- 8.6. El Director General, personal del Equipo Logístico de la ORS, otros servidores o funcionarios designados por la Dirección General, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario 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.

- 8.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

## 9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

### SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 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.
- 9.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de cada Establecimiento Penitenciario.
- 9.7 Certificación de calidad e Inocuidad de la ración alimenticia  
Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva (Resolución Suprema N° 019-81-SA-DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.



Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control de Alimentos ante una situación evidente de duda razonable lo requiera, el mismo que consistirá en efectuar un muestreo al azar de las raciones preparadas las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una relación de menús acompañada del formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (V: C:T); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas lípidos y carbohidratos. La relación de menús y los formatos serán suscritos por el contratista y nutricionista habilitado que labora para el contratista (formato A y formato B).

- 9.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

En el caso de los productos cármicos para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas serán en todos los casos frescos.

El pescado será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".



Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 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.

- 9.9 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas del reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos y personal INPE y cantidad de raciones establecidas (menús), establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art. 161° del reglamento para lo cual bastará con el informe del personal, penitenciario encargado de la supervisión.
- 9.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo el día anterior de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada a la Dirección del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la Nutricionista y Representante del contratista.
- 9.11 El contratista y sus dependientes no podrán sacar víveres y/o insumos ingresados al penal. De darse el caso, de manera extraordinaria o caso fortuito o fuerza mayor la empresa contratista deberá justificar dicha salida mediante documentos donde exprese las razones de dicho acto.

#### **SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS**

- 9.12 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones. Asimismo, el contratista deberá contar dentro del Área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y extintores de 12 kg vigentes adecuado al servicio de alimentación para el ambiente de Cocina. (Norma Técnica Peruana NTP 350.043-1)

- 9.13 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto, la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente:

DESCRIPCION	E.P. Moquegua
Costo Mensual por instalaciones	

\*El monto será determinado por el Equipo Logístico de la ORS:

Costo mensual de uso de bienes de cocina: En caso que el contratista solicite utilizar bienes del INPE, se levantará un acta para determinar el costo mensual de arrendamiento, que será determinado por el Equipo Logístico de la ORS.

- 9.14 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma mensual que se indica a continuación:

El costo de consumo de energía eléctrica se determinará según lo marcado en medidor instalado en cocina del E.P. o el monto determinado por ración:

E.P. Moquegua
---------------

\*El monto será determinado por el Equipo Logístico de la ORS



Consumo de agua por ración:

E.P. Moquegua
---------------

\*El monto será determinado por el Equipo Logístico de la ORS

El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, e instalaciones; debiendo pagar en efectivo en caja del área de tesorería de la Sede Regional o depósito a la cuenta del Banco de la Nación. La Administración de la ORSA remitirá vía correo electrónico los montos a cancelar previo informe del Equipo de logística.

- 9.15. El contratista mantendrá las instalaciones, facilitados por la Oficina Regional Sur, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 9.16. El servicio de alimentación para internos(as), niños y personal INPE de los Establecimientos Penitenciarios de Moquegua, incluye mano de obra, mantenimiento (al momento iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura que se ceden al contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de sus respectivos mantenimiento preventivo y/o correctivo hasta la culminación del servicio) de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

#### **SOBRE EL PERSONAL.**

- 9.17. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada para cada establecimiento penitenciario, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial, de lunes a viernes mínimo 03 horas, en forma corrida.
- 9.18. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) para cada establecimiento penitenciario, además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a las 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente. El horario no incluye la hora de refrigerio
- 9.19. El contratista designará a un representante o supervisor para cada establecimiento penitenciario, el mismo que deberá cumplir con las Normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de 03 horas diarias para, de lunes a sábado. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas.
- 9.20. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses de los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presenten plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.





- b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios del personal acreditado (externos e internos) por la empresa contratista; por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio limpio y en buen estado de conservación.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Debiendo retirarlos fuera de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
- g) Aprovechamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
- h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

9.21. El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características solicitadas, del personal que requiere ser reemplazado, debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional con un plazo mínimo de 05 días antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo; si dentro de los 02 días siguientes de presentada la solicitud la Jefatura del Equipo de Logística no emite pronunciamiento se considera aprobada la sustitución.



Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 003-2022-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Sur INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

De acuerdo a la Directiva N° 02-2019-INPE-DTP DESARROLLO DE GESTION LABORAL, en el punto 6.7.9 La empresa contratista del Servicio de alimentación, realizará el contrato de trabajo con el interno, debiendo ser remitido al Área de trabajo del Establecimiento Penitenciario, por lo que se incluirá en la Base Legal, deberá cumplir con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Trabajo.

- 9.22. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.
- 9.23. El contratista proveerá a su personal de cocina, uno juegos de indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, que se encuentra compuesta por: Camisa, pantalón, redecilla, mascarilla o barbijo, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando). Todo ello de acuerdo a la normatividad vigente al respecto.
- 9.24. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.
- 9.25. El contratista coordinará con el Administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.



9.26 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos, los mismos que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Sur del INPE, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

9.27 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su Empresa. Para los internos, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros.

El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales o el CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

9.28 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista corresponde al personal INPE, bajo responsabilidad, levantar un Acta, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo el Director notificar dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para reemplazar por otro personal que posea iguales o superiores características a las de la personal que requiere ser reemplazado, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.

En caso el contratista incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá con la resolución del contrato de conformidad con la normativa en contratación pública. La falta de firma del Contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta.

#### 10 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (cocinero o chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"><li>• Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio).</li><li>• Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra</li></ul>

	<p>documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</li> <li>• Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación</li> <li>• O con experiencia como maestro cocinero o chef de durante un año, durante los cinco últimos años computados a partir del año de la convocatoria, se acreditará con los certificados de trabajo.</li> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</li> <li>• Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>



El personal del contratista (internos y externo) deberá portar el carnet sanitario original vigente; durante su permanencia en los establecimientos penitenciarios.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

PERSONAL	E.P. Moquegua
Nutricionista	01



Supervisor o Representante	01
Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	05
Personal de limpieza	01

-La cantidad de personal de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de remplazo por descansos, físicos, médicos, vacaciones u otros.

- Para la preparación de los alimentos del personal de seguridad INPE de todos los establecimientos penitenciarios de la ORS en ningún caso se admitirá personal que tenga la condición de internos.

- a) 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 disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- b) El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- c) 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.



#### 11 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, y ayudantes de cocina.

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El personal del contratista deberá ser capacitado en un plazo máximo de 15 días de iniciada su labor o ingreso al servicio de alimentación.

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

#### 12 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la Oficina Regional Sur no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden realización de los análisis microbiológicos, de los alimentos que participen como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL. (Instituto Nacional de Calidad)

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario 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, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar. En los establecimientos penitenciarios que no cuentan con nutricionista, la presentación de la propuesta de menús se realizará al correo electrónico del Equipo Logístico de la ORS. El contratista presentará la programación de menús en forma mensual según corresponda.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

### 13 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

El contratista incluirá en la programación de menú; preparaciones especiales con adicionales alimenticios para los internos y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

#### E.P.

**PARA INTERNOS:** (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 300 KILOCALORÍAS Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P.	
Día de la madre	Segundo domingo de mayo



**PARA PERSONAL INPE:** (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 400 KILOCALORÍAS) Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P.	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia especial programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista CONJUNTAMENTE CON LA PROGRAMACIÓN MENSUAL para su aprobación por el Equipo de Control de alimentos del penal. Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo

### 14 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará en forma mensual. Para ello la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Orden de Servicio emitida por el Equipo Logístico de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada
- Comprobante de pago
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Copia del recibo de pago o depósito por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones. El primer pago se presentará en la segunda rendición y el último pago se presentará para la devolución de la garantía.

### 15 PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161°, 162° y 163° del reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada



por el Director o su Representante, o el Administrador o quien haga sus veces, o el nutricionista, además del representante o personal encargado del contratista.

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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del Establecimiento Penitenciario.

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- En caso de que el contratista no remita a la Dirección del Establecimiento Penitenciario o al Equipo Logístico la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior:

La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

Monto vigente es el monto diario facturado de los días de incumplimiento del Establecimiento Penitenciario.

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

El contratista presenta su programación al día 16 (01 día de retraso).

Monto vigente: es el monto total diario facturado (de todas las raciones) del Establecimiento Penitenciario

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 15}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063.29}{6}$$

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles

- En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 8.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad por mora.  
Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos.  
La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$





Donde:

Monto vigente: es el monto diario del componente (desayuno, almuerzo o cena) facturado del Establecimiento Penitenciario (según corresponda internos y/o personal de seguridad).

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente: en horas de acuerdo al horario de distribución de raciones.

**Ejemplo práctico:**

El contratista brinda el desayuno a las 10:30 horas y el horario de distribución es de 7:30 a 8:50 horas.

Atiende en un E.P. que tiene una población de 2010 internos y el costo del componente desayuno de internos es de 1.5 nuevos soles.

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times 3015}{0.4 \times 1.33}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{301,5}{0.532}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \text{S/ } 566.729$$

Si el retraso ha sido de dos horas la penalidad será de  $566.729 \times 2 = \text{S/ } 1133.458$

- Por no cumplir con la cantidad de alimentos, productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día aprobados en los formatos de dosificación para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, de no ser subsanado en el día el faltante de insumos o la entrega de producto alimenticio aprobado, se levantará un acta informando el incumplimiento en la entrega de la ración alimenticia, procediendo aplicar la penalidad por mora de acuerdo al siguiente detalle.

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

Dónde:

Monto vigente: es el monto total diario facturado (de todas las raciones) del Establecimiento Penitenciario

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente: 01 día.

**Ejemplo práctico:**

El contratista para la preparación del desayuno de la población penal no incluyó el insumo leche según lo programado y no subsanó el faltante en el día. Se procede al cálculo de la penalidad.

Monto vigente: monto diario facturado: S/ 10632.9 (suma de raciones: internos (as), niños y personal INPE)



$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 1}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063,29}{0.4}$$

Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles



16 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redecillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	Se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.2 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	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/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el





N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	servicio.		presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad vigente semestralmente, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Tacna. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 numeral 10. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	$P = 0.01 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del 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
k)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	$P = 0.05 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente, desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	Por deficiencias en la presentación del menú, alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños o contaminados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Aplicación para los los EP Moquegua,	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	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: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
m)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	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: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
n)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.	Penalidad = $25\% \text{valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario}$	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
o)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al 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
p)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
q)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la inmovilización de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente. En caso el representante de la empresa se negará a firmar se dejará constancia de tal hecho, lo cual no invalida la emisión del acta, en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente

Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador o nutricionista del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado. Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.

Cuando el representante de la empresa Contratista suscriba el acta se tendrá por notificada el mismo día.

En atención al Memorandum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos 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 este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.

**ANEXO A-1**  
**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES**  
**ALIMENTICIAS**

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

El valor calórico Total (V.C.T.) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa de Control de enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos (as) Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, interna madres gestantes e interna en período de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia)

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

**INTERNO (A)**

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 12 al 20%
VARON: DE 500 Kcal A 750 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal	DE 300 Kcal A 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal A 600 Kcal	DE 800 Kcal A 1200 Kcal	DE 240 Kcal A 400 Kcal

**NIÑOS**

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 5 al 12 %	ALMUERZO DEL 36 al 46 %	MEDIA TARDE DEL 5 al 12%	CENA EL 20 %
DE 150 Kcal a 250 Kcal	DE 38 Kcal a 150 Kcal	DE 270 Kcal a 575 Kcal	DE 38 Kcal a 150 Kcal	DE 150 Kcal a 250 Kcal

**PERSONAL INPE:**

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA 20 al 35%
VARON: 550 Kcal A 963 Kcal	DE 1100 Kcal A 1650 Kcal	DE 550 Kcal A 963 Kcal
MUJER: DE 460 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1380 Kcal	DE 460 Kcal A 805 Kcal

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

**INTERNO**

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





DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal A 375 Kcal	DE 300 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g. A 94 g.	DE 33 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

**INTERNA**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12% al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal A 300 Kcal	DE 240 Kcal A 600 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g. A 75 g.	DE 26 g A 67 g	DE 275 g. A 375 g.

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal A 413 Kcal	DE 330 Kcal A 825 Kcal	DE 1513 Kcal A 2063 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g. A 103 g.	DE 37 g A 92 g	DE 378 g. A 516 g.



**PERSONAL INPE FEMENINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal A 345 Kcal	DE 276 Kcal A 690 Kcal	DE 1265 Kcal A 1725 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 31g A 77 g	DE 316 g. A 431 g.

**4. PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS:**

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. dentro del plazo establecido en los términos de referencia, la



propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), y personal INPE, por el período del mes correspondiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. De existir observaciones el contratista tendrá 02 días hábiles para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

**RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, SEMOLA, MAIZENA+ 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA o MANJAR BLANCO,, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.	CALDO +FRUTA+REFRESCO* ó SEGUNDO + FRUTA+ REFRESCO O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION ó SOPAS ó INFUSION+ 02 PANES+ACOMPANAMIENTO ó MAZAMORRA+ 01PAN

**NOTA:**

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana: leche con cereal.
- Para establecimientos penitenciarios de mujeres se podrá entregar 02 panes en el desayuno, siempre que se cumpla el aporte calórico requerido.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana: 01 presa de pollo o gallina o pavita, 01 presa de carne de res o chanco y 01 presa de pescado o pota (en época de escasez considerar otras carnes presadas)
- \* La frecuencia de caldo o chupe será una vez por semana (cazuela, menestrón, chaque, chairo, etc.).
- En cena considerar tres (03) segundos+ infusión; dos (02) sopas, una (01) mazamorra+01 pan y una (01) infusión + 02 panes+ acompañamiento, por semana.
- Se programarán preparaciones especiales en las fechas de adicionales alimenticios, consignando el adicional en el producto cárnico y acompañamientos que complete el valor calórico requerido.

Ejemplo: Menú programado: Pollada

Adicional: 100g de pollo

**RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑO(A):**

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
LECHE,MACA, AVENA, QUINUA,SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAÍZ MORADO, SEMOLA, MAIZENA+01PAN+ MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA O HOTDOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA O ACEITUNA.	YOGURT O HUEVO O FRUTA O POSTRES (A BASE DE CEREAL, LECHE YFRUTA)	SEGUNDO+ REFresco (*) O INFUSION+ ENSALADA (SIEL MENÚ LO REQUIERE)	FRUTA O MAZAMORR A O LECHE	SEGUNDOS + INFUSION O SOPAS

**NOTA:**

- En el desayuno se brindará leche sola dos (02) veces por semana: y dos (02) veces por semana leche con cereal
- (\*) el refresco será en base a fruta, maíz morado o cebada

**RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE**



DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS* O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION ó SOPAS + INFUSION

**NOTA:**

- Para el desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos a elaborar los segundos y sopas de la cena.
- (\*) el refresco será en base a fruta, maíz morado o cebada



**CUADRO N.º 01**

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO PRINCIPALES A  
CONSUMIR POR LOS INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DE PAN DIARIO	90 g
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA , QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 -30 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA, SEMOLA (CON FRUTA O LECHE).	2 VECES POR SEMANA	25- 30 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o EMBUTIDO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR QSEMANA	100 g.
	FRUTA VARIADA PARA DESAYUNO	3 VECES POR SEMANA	30 g.
	(PIÑA,MANZANA,MEMBRILLO,PLATANO,MARACUYA,ETC		
<b>ALMUERZO</b>	<b>Gramaje para presas</b>		
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES SIN HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		160 g.
	POLLO CON HUESO Ó GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO filete ( sin vísceras sin cabeza sin cola)	1 VEZ POR SEMANA	280 g.
	POTA		
	Pota (picante)		280 g.
	<b>Gramaje para picados</b>		200 g.
	RES PULPA PARA GUIOS		
	RES CON HUESO PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	CERDO CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO PARA MENESTRAS		100 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA	50 g
			100 g
	<b>Gramaje de Menudencias</b>		
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HIGADO O RIÑÓN)	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATITAS)		100 g.
	HUEVO,LECHE,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	5 A 6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	ADECUADO AL MENU	70g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g
	MENESTRAS ( EN GUIOS)	1 A 2 VECES POR SEMANA*	120 g. varones 80G Muj
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100- 200 g
	PAPA EN PURE, GUIISO, FRITA , LOCRO	ADECUADO AL MENU	250,300 g.
	CHUÑO BLANCO O NEGRO PARA GUIISO	ADECUADO AL MENU	80 g
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS PARA GUIOS, SOPA	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	40- 80 g
<b>CENA</b>			



COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	RES CON HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	RES SIN HUESO		50 g
	POLLO CON HUESO	1VEZ POR SEMANA	100 g.
	PESCADO ENTERO CON VISCERAS PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA, ATUN	ADECUADO AL MENU	100 g. 60 g, 100 g
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	ADECUADO AL MENU	100g, 80g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATAS,)		70 g.
	HUEVO , LECHE, QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	2-3 VECES POR SEMANA	90 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	ADECUADO AL MENU	50 - 200 g.
	PAPA PARA GUIISO, FRITA	ADECUADO AL MENU	180g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FRUTA VARIADA PARA MAZAMORRA (PIÑA, MANZANA, MEMBRILLO, PLATANO, ETC	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	25- 50 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	30- 40 g.
	PAN unidad de 30 g c/u	ADECUADO AL MENU	30-60 g
	Acompañamientos (margarina , mermelada , etc.)	1 VEZ POR SEMANA	10-15g
OTROS	AZUCAR PARA CEREALES, REFRESCOS E INFUSIONES		20 g por cada 250ml
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 ml
	ACEITE PARA ADEREZOS PARA SOPAS O CALDOS		2-3 ml
	ACEITE PARA FRITURA	ADECUADO AL MENU	20-40 ml



**Nota:**

- \* Para la programación de menestras considerar costumbres alimentarias de cada Establecimiento Penal.
- 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, considerando también hábitos y costumbres alimentarias de cada región
- Para internas y personal INPE femenino, el V.C.T. será adecuado en función al consumo de Carbohidratos y/o lípidos
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes

**CUADRO N.º 02**

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**



COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD DIARIO	30 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		100g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) O POTÁ O CONSERVA DE PESCADO	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 g.
	HUEVO ,LECHE ,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	90 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	ADECUADO AL MENU	50 -100g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 g.
<b>ALMUERZO</b>	<b>SOPA O ENTRADA</b>		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO o PESCADO Y MARISCOS	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	ADECUADO AL MENU	30 g.
	PAPA, YUCA CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO		40 g.
	<b>SEGUNDO</b>		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO		150 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO CON HUESO	ADECUADO AL MENU	160 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	ADECUADO AL MENU	160 g
	ARROZ	5-6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VECES POR QUINCENA	80g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g
	VERDURAS PARA GUIOS Y ADEREZOS	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADAS	ADECUADO AL MENU	40-80 g
<b>CENA</b>			
	RES SIN HUESO	ADECUADO AL MENU	50 g.
	RES CON HUESO		100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	ADECUADO AL MENU	80 g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g



COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 -100g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS MAIZ, YUCA, (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 ml
	ACEITE PARA ADEREZOS PARA SOPAS O CALDOS		2-3 ml
	ACEITE PARA FRITURA	ADECUADO AL MENU	20-40 ml

**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, así como hábitos y costumbres de cada región.



CUADRO N° 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR  
LOS NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO
DESAYUNO	PAN (30g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PANDIARIO	30 g.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)*	2 VECES POR SEMANA	250 cc 100cc
	FLUIDA DE VACA (CONCEREAL) LECHE EVAPORADA (CONCEREAL)	2 VECES POR SEMANA	200 cc 70cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	20g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA (CON FRUTA O LECHE)	1 VEZ POR SEMANA	20g.
	MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	07 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	1 VEZ POR SEMANA	30 - 40 g.
	FRUTA PARA DESAYUNO	2 VECES POR SEMANA	20 g.
REFRIGERIO	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	140g.
	YOGURT	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	POSTRE	1 VEZ POR SEMANA	
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	60
ALMUERZO	RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO		150g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	POLLO PICADO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO SIN HUESO	ADECUADO AL MENU	80 g.
	PESCADO (FILETE 100% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	60 - 80 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZÓN, HÍGADO)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO)		100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	60 g.
	FIDEOSTALLARIN	ADECUADO AL MENU	60 g.
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y DERIVADOS	ADECUADO AL MENU	
	MENESTRAS (ENGUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	50g
	VERDURAS	DIARIO	50 g.
REFRIGERIO	FRUTAS VARIADAS	3 VECES	150g.
	MAZAMORRA CON LECHE	1 VEZ POR SEMANA	
	MAZAMORRA CON FRUTAS	2 VECES POR SEMANA	
	FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA SOLA	1 VEZ POR SEMANA	240 cc.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARAMAZAMORRAS)	ADECUADO AL MENU	25 g.
CENA	RES PULPA SIN HUESO O RES CON HUESO	1 VECES POR SEMANA	50 g./ 100



COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADOS (FILETE 100% COMESTIBLE)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)		40 - 60 g.
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	40g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y DERIVADOS	ADECUADO AL MENU	
	VERDURAS	DIARIO	30g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE VERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARASOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS	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 variedad posible para cada semana.  
Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS (AS) DEL EP ..... MENU N°.....										
	PESO BRUTO	Porción comesti ble	PESO NETO	PROT	GRASA S	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.		
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA

SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:							DESCRIPCION DEL ALMUERZO			
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:							DESCRIPCION DE LA CENA			
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
VCT (Gr.)	0.0	0	0							
VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0							
VCT (%)	0	0	0							
							V. C. T. MENU			00



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

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

**NOTA:**

La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.

**Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario.**

\*Para consignar el porcentaje de porción comestible se utilizarán los valores indicados en la Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación colectiva del INS.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EP .....										
MENU N° .....										
	PESO BRUTO  (g)	Porción comestible	PESO NETO  (g)	PROT  (g)	GRASA S  (g)	CARB.  (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
							PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
VCT (Gr.)				0.0	0	0				
VCT (Kcal.)				0.0	0.0	0.0				
VCT (%)				0	0	0				
							V. C. T. MENU			00



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

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

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

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL EP ..... MENU N°.....											
	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL	
							PROT	GRASAS	CARB.		
DESAYUNO:											
				DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
SUB TOTAL			0	0	0	0	0	0	0		
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
							V.C. DESAYUNO			0.	
							% DIST. DESAYUNO			0	
MEDIA MAÑANA											
				DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA							
SUB TOTAL			0	0	0	0	00	0			
							V.C. MEDIA MAÑANA				
							% MEDIA MAÑANA				
ALMUERZO:											
				DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
SUB TOTAL				0	0	0	0	0	0		
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
							V. C. ALMUERZO			0.0	
							% DIST. ALMUERZO			00	
MEDIA TARDE											
				DESCRIPCION DE LA MEDIA TARDE							
SUB TOTAL				0	0	0	0	0	0		
							V.C. MEDIA TARDE				
							% MEDIA TARDE				
CENA:											
				DESCRIPCION DE LA CENA							
SUB TOTAL				0	0	0	0	0	0		
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
							V. C. CENA			0.0	
							% DIST. CENA			00	
VCT (Gr.)			0.0	0	0						
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0						
VCT (%)			0	0	0						
							V. C. T. MENU			00	



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

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

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



Establecimiento Penitenciario : \_\_\_\_\_  
Oficina Regional : \_\_\_\_\_  
Fecha : \_\_\_\_\_  
Hora de inicio : \_\_\_\_\_  
Contrato : \_\_\_\_\_

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N° \_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PENALIDAD N° \_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



PENALIDAD N° \_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PENALIDAD N° \_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PENALIDAD N° \_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

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

OTRAS OBSERVACIONES

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

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

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

**NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO**

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

### I DATOS GENERALES DEL SERVICIO

### Contrato

Del / / al / /

## II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA

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



III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P

:

Administrador del E.P

:

Nutricionista del EP

:

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

(En Concordancia con los Artículos 168° y 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado)

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el Servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del ..... al ..... del mes de ..... de 202..
Monto Ejecutado:	S/. ..... (..... con 00/100 Soles)



Observaciones :

Firma y sello del Director del EP

Firma y sello del Administrador del EP

Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha: .....



## PROGRAMACIÓN MENSUAL DEL MENÚ

[illegible]

**Establecimiento Penitenciario:**

[illegible]



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE QUE  
LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE  
VARONES TACNA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE**



**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Varones de Tacna de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario".

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE de acuerdo al Reglamento del Código de Ejecución Penal y personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario según lo dispone el Reglamento General de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios del Instituto Nacional Penitenciario.

**3. OBJETIVOS**

**3.1. OBJETIVO GENERAL:**

Brindar el servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Moquegua, Tacna y Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur, conforme a los términos de referencia del servicio.

**3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- 3.2.1. Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad las mismas que cumplen los estándares nutricionales de salubridad correspondiente a cada grupo usuarios (internos y personal).
- 3.2.2. Brindar una ración adecuada cumpliendo los estándares nutricionales y de salubridad correspondientes a cada grupo usuarios con enfermedades diversas.
- 3.2.3. Que los alimentos y productos alimenticios a usarse para la elaboración de cada ración sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la normativa sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas para el consumo humano y demás normas técnicas peruanas.

**4. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL (\*):** Según se detalla en el siguiente cuadro:

ITEM 1	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Varones Tacna de la Oficina Regional Sur INPE	Tacna	Internos	Ración	978	90	88020
		Personal	Ración	36	90	3240
TOTAL DE RACIONES ANUALES						91260

**5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:**





ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Tacna	Av. Hnos. Reynoso S/N. Distrito Pocollay, Departamento Tacna

#### 6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Varones Tacna de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario", son:

- 6.1 Internos y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 6.2 Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos adultos mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

#### CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL

PROGRAMAS/INTERNOS (AS)	E.P. Tacna
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, diabéticos* y otras patologías diversas.	70
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	64

\*En caso de dietas hipoglucidas para diabéticos, el menú deberá contener diariamente ensalada.



- 6.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en:

- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola", Artículo 32,33 y 34 .
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria, Artículo 17 y artículo 18.
- 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 Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, artículos 4,5, 11 y 12.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA modificación de la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.



## 7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario Varones Tacna de la Oficina Regional Sur, debe comprender un periodo de 90 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Varones Tacna de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y Términos de Referencia, establecidos en las bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con el nutricionista de la Oficina Regional Sur con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad del Director y Administrador dar la conformidad del servicio.

8.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en los numerales 9.17, 9.18 y 9.19.

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente.

8.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- b) Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobados.
- c) Controlará que se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
- d) Verificará que se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

8.3. Así mismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.





- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precisadas en el numeral (6.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones, en las supervisiones que realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo se deberá identificar 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, (según necesidad); la identificación del chofer, su categoría de licencia de conducir deberá ser adecuado al tipo de vehículo que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio. Para el EP Tacna el camión vehículo furgón frigorífico solicitado para el transporte de carnes, pescados mariscos y embutidos, deberá ser de una capacidad mínima de 1 tonelada.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, mesas de trabajo, cámaras frigoríficas, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina por el contratista.
- ✓ Que el contratista realice trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.

Sobre el personal:

- ✓ El personal que prepara alimentos cuenta con carnet sanitario y utilice siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, redcilla, mascarilla o barbijo, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como sus uniformes limpios.
- ✓ El supervisor o representante del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.

8.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario o servidor designado, a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio.

8.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de las raciones alimenticias preparadas a cada grupo beneficiario. Según el siguiente horario:





E.E.P.P.	COLACIONES					
	Ración	desayuno	refrigerio	almuerzo	refrigerio	cena
TACNA VARONES	Internos	07:00 a 07:30 horas		12:00 a 12: 30 horas		16:00 a 16:30 horas
	personal	08:00 a 08:30 horas		12:30 a 13:00 horas		17:00 a 17:30 horas

Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

- 8.6. El Director General, personal del Equipo Logístico de la ORS, otros servidores o funcionarios designados por la Dirección General, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario 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.
- 8.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.
- 8.9. Asimismo; en la ejecución del contrato se tendrá que cumplir estrictamente con lo estipulado en el Protocolo de Bioseguridad para el Establecimiento Penitenciario de acuerdo a la Resolución Ministerial N°031-2023-MINSA señalado en el numeral 6.4; mientras dure la emergencia sanitaria decretada en el país.

## 9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

### SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 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.
- 9.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de cada Establecimiento Penitenciario.
- 9.7 Certificación de calidad e Inocuidad de la ración alimenticia  
Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva (Resolución Suprema N° 019-81-SA-DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control de Alimentos ante una situación evidente de duda razonable lo requiera, el





mismo que consistirá en efectuar un muestreo al azar de las raciones preparadas las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente, no existiendo un tope máximo más si un mínimo que será de 01 al año.

La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una relación de menús acompañada del formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (V: C:T); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas lípidos y carbohidratos. La relación de menús y los formatos serán suscritos por el contratista y nutricionista habilitado que labora para el contratista (formato A y formato B).

- 9.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

#### **EP TACNA**

Las carnes de res, pollo, cerdo, y otras; así también como menudencias (pata, mondongo, hígado, bofe y otras) serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o establecimientos autorizados por SENASA o la autoridad competente, presentando el contratista la documentación que acredite su procedencia.

En caso de carnes importadas (pollo, cerdo, gallina, pavita) o menudencia de res importada (hígado mollejas, corazón y patitas) deberá presentar la siguiente documentación (Artículo 11, D.L.1062):

- Copia del Certificado Sanitario de Exportación del país de origen del producto importado.
- Permiso Sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal emitido por SENASA, otorgado a la empresa importadora.

Se precisa que no se aceptará carne de res congelada por haber tenido antecedentes de rechazo de consumo por parte de la población penal.

- 9.9 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas del reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 8.5 para internos y personal INPE y cantidad de raciones establecidas (menús), establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art. 161° del reglamento para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.
- 9.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo el día anterior de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada a la Dirección del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la Nutricionista y Representante del contratista.
- 9.11 El contratista y sus dependientes no podrán sacar víveres y/o insumos ingresados al penal. De darse el caso, de manera extraordinaria o caso fortuito o fuerza mayor la empresa contratista deberá justificar dicha salida mediante documentos donde exprese las razones de dicho acto.

#### **SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS**



9.12 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones. Asimismo, el contratista deberá contar dentro del Área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y extintores de 12 kg vigentes adecuado al servicio de alimentación para el ambiente de Cocina. (Norma Técnica Peruana NTP 350.043-1)

9.13 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto, la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente:

DESCRIPCION	E.P. Tacna
*Costo Mensual por instalaciones	592.96

\* El monto es referencial, este monto será determinado por el Equipo Logístico de la ORS una vez que el postor ganador firme el acta de entrega de instalaciones y bienes. Costo mensual de uso de bienes de cocina: En caso que el contratista solicite utilizar bienes del INPE, se levantará un acta para determinar el costo mensual de arrendamiento, que será determinado por el Equipo Logístico de la ORS.

9.14 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma mensual que se indica a continuación:

El costo de consumo de energía eléctrica se determinará según lo marcado en medidor instalado en cocina del E.P. o el monto determinado por ración:

E.P. Tacna
0.261

\*El monto es referencial, este monto será calculado por el Equipo de Logística de la ORS una vez la administración del EP informe los electrodomésticos y equipos que utilizará el contratista.

Consumo de agua por ración:

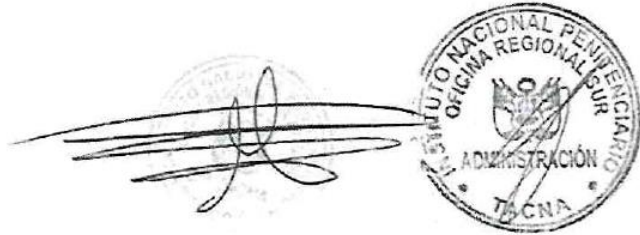
E.P. Tacna
0.0632

El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, e instalaciones; debiendo pagar en efectivo en caja del área de tesorería de la Sede Regional o depósito a la cuenta del Banco de la Nación. La Administración de la ORSA remitirá vía correo electrónico los montos a cancelar previo informe del Equipo de logística.

9.15. El contratista mantendrá las instalaciones, facilitados por la Oficina Regional Sur, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

9.16. El servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario Varones Tacna incluye mano de obra, mantenimiento (al momento iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura que se ceden al contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de sus respectivos mantenimiento preventivo y/o correctivo hasta la culminación del servicio) de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.





**SOBRE EL PERSONAL.**

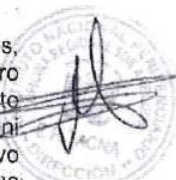
- 9.17. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada para cada establecimiento penitenciario, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial, de lunes a viernes mínimo 03 horas.
- 9.18. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) para cada establecimiento penitenciario, además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a las 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente. El horario no incluye la hora de refrigerio
- 9.19. El contratista designará a un representante o supervisor para cada establecimiento penitenciario, el mismo que deberá cumplir con las Normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de 5 horas diarias para el EP Tacna, de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas en el EP Tacna.
- 9.20. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses de los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presenten plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
  - b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
  - c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios del personal acreditado (externos e internos) por la empresa contratista; por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
  - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
  - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio limpio y en buen estado de conservación.
  - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Debiendo retirarlos fuera de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
  - g) Aprovisionamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
  - h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 9.21. El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características solicitadas, del personal que requiere ser reemplazado, debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional con un plazo mínimo de 05 días antes que se culmine la





relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo; si dentro de los 02 días siguientes de presentada la solicitud la Jefatura del Equipo de Logística no emite pronunciamiento se considera aprobada la sustitución.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 003-2022-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Sur INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.



De acuerdo a la Directiva N° 02-2019-INPE-DTP DESARROLLO DE GESTION LABORAL, en el punto 6.7.9 La empresa contratista del Servicio de alimentación, realizará el contrato de trabajo con el interno, debiendo ser remitido al Área de trabajo del Establecimiento Penitenciario, por lo que se incluirá en la Base Legal, deberá cumplir con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Trabajo.

- 9.22. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.
- 9.23. El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria (semestralmente) necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, que se encuentra compuesta por: Camisa, pantalón, redecilla, mascarilla o barbijo, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando). Todo ello de acuerdo a la normatividad vigente al respecto.
- 9.24. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.
- 9.25. El contratista coordinará con el Administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 9.26. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos, los mismos que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Sur del INPE, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 9.27. El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su Empresa. Para los internos, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros.  
El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales o el CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.



- 9.28 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista corresponde al personal INPE, bajo responsabilidad, levantar un Acta, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo el Director notificar dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para remplazar por otro personal que posea iguales o superiores características a las de la personal que requiere ser reemplazado, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.

En caso el contratista incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá con la resolución del contrato de conformidad con la normativa en contratación pública. La falta de firma del Contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta.

#### 10 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (cocinero o chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio).</li> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación.</li> <li>• O con experiencia como maestro cocinero o chef durante un año, en los cinco últimos años computados a partir del año de la convocatoria, se acreditará con los certificados de trabajo. (Considerado para el EP Moquegua)</li> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>

El personal del contratista (internos y externo) deberá portar el carnet sanitario original vigente; durante su permanencia en los establecimientos penitenciarios.

#### CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

PERSONAL	E.P. Tacna
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	10
Personal de limpieza	02

-La cantidad de personal de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de remplazo por descansos, físicos, médicos, vacaciones u otros.  
- Para la preparación de los alimentos del personal de seguridad INPE de todos los establecimientos penitenciarios de la ORS en ningún caso se admitirá personal que tenga la condición de internos.

- a) 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 disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur



Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

- b) El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- c) 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.

#### 11 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, y ayudantes de cocina.

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El personal del contratista deberá ser capacitado en un plazo máximo de 15 días de iniciada su labor o ingreso al servicio de alimentación.

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

#### 12 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

A la Oficina Regional Sur no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden realización de los análisis microbiológicos, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL. (Instituto Nacional de Calidad)

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario 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, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar.

En los establecimientos penitenciarios que no cuentan con nutricionista, la presentación de la propuesta de menús se realizará al correo electrónico del Equipo Logístico de la ORS. El contratista presentará la programación de menús en forma mensual según corresponda.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin





eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

### 13 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

El contratista incluirá en la programación de menú; preparaciones especiales con adicionales alimenticios para los internos y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

#### E.P.

**PARA INTERNOS:** (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 300 KILOCALORÍAS Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P. tacna	
Día de la madre(*)	Segundo domingo de mayo
Día del padre (*)	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

\*Se precisa en el EP Tacna no se entregara adicional por el día de la madre y se entregara ambas mejoras tanto del día de la madre y padre.

**PARA PERSONAL INPE:** (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 400 KILOCALORÍAS) Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P.	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia especial programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista CONJUNTAMENTE CON LA PROGRAMACIÓN MENSUAL para su aprobación por el Equipo de Control de alimentos del penal. Así mismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo

### 14 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará en forma mensual. Para ello la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Orden de Servicio emitida por el Equipo Logístico de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada
- Comprobante de pago
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Copia del recibo de pago o depósito por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones. El primer pago se presentará en la segunda rendición y el último pago se presentará para la devolución de la garantía.

### 15 PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161º, 162º y 163º del reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por





el Director o su Representante, o el Administrador o quien haga sus veces, o el nutricionista, además del representante o personal encargado del contratista.

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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del Establecimiento Penitenciario.

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- En caso de que el contratista no remita a la Dirección del Establecimiento Penitenciario o al Equipo Logístico la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior:

La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

Monto vigente es el monto diario facturado de los días de incumplimiento del Establecimiento Penitenciario.

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

El contratista presenta su programación al día 16 (01 día de retraso).

Monto vigente: es el monto total diario facturado (de todas las raciones) del Establecimiento Penitenciario

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 15}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063.29}{6}$$

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles

- En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 8.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad por mora.

Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos.

La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente

fórmula:

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$

Donde:

Monto vigente: es el monto diario del componente (desayuno, almuerzo o cena) facturado del Establecimiento Penitenciario (según corresponda internos y/o personal de seguridad).

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente: en horas de acuerdo al horario de distribución de raciones.

#### Ejemplo práctico:

El contratista brinda el desayuno a las 10:30 horas y el horario de distribución es de 7:30 a 8:50 horas.

Atiende en un E.P. que tiene una población de 2010 internos y el costo del componente desayuno de internos es de 1.5 nuevos soles.

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times 3015}{0.4 \times 1.33}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{301,5}{0.532}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \text{S/ } 566.729$$

Si el retraso ha sido de dos horas la penalidad será de  $566.729 \times 2 = \text{S/ } 1133.458$

- Por no cumplir con la cantidad de alimentos , productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día aprobados en los formatos de dosificación para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, de no ser subsanado en el día el faltante de insumos o la entrega de producto alimenticio aprobado , se levantará un acta informando el incumplimiento en la entrega de la ración alimenticia, procediendo aplicar la penalidad por mora de acuerdo al siguiente detalle.

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

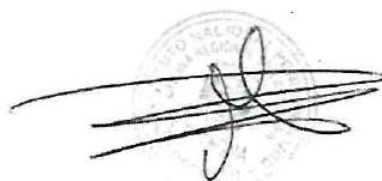
Dónde:

Monto vigente: es el monto total diario facturado (de todas las raciones) del Establecimiento Penitenciario

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente: 01 día.






**Ejemplo práctico:**

El contratista para la preparación del desayuno de la población penal no incluyó el insumo leche según lo programado y no subsanó el faltante en el día.  
Se procede al cálculo de la penalidad.

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9 (suma de raciones: internos (as), niños y personal INPE)

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 1}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063.29}{0.4}$$

Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles

**16 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:**

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redecillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	Se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios viveres, 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 Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.2 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

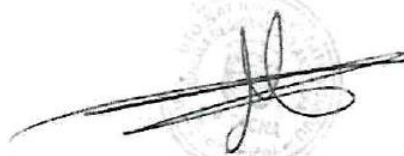




N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad vigente semestralmente, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Tacna. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. Aplicación para EP Tacna.	$P = 0.05 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

*[Handwritten signature]*






N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta. Aplicación para el EP Tacna.	$P = 0.01 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños o contaminados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	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: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
k)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	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: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.	Penalidad = $25\% \text{valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario}$	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
m)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al 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
n)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
o)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



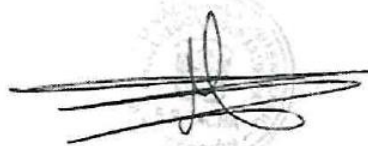
"En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la inmovilización de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos"

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente. En caso el representante de la empresa se negará a firmar se dejará constancia de tal hecho, lo cual no invalida la emisión del acta, en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente

Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador o nutricionista del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado. Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.





Cuando el representante de la empresa Contratista suscriba el acta se tendrá por notificado el mismo día.

En atención al Memorandum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos 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 este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.



## **ANEXO A-1**

### **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**

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

El valor calórico Total (V.C.T.) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa de Control de enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos (as) Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia)

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

#### **INTERNO (A)**

<b>DESAYUNO DEL 20 al 30%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 60%</b>	<b>CENA DEL 12 al 20%</b>
VARON: DE 500 Kcal A 750 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal	DE 300 Kcal A 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal A 600 Kcal	DE 800 Kcal A 1200 Kcal	DE 240 Kcal A 400 Kcal

#### **PERSONAL INPE:**

<b>DESAYUNO DEL 20 al 35%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 60%</b>	<b>CENA 20 al 35%</b>
VARON: 550 Kcal A 963 Kcal	DE 1100 Kcal A 1650 Kcal	DE 550 Kcal A 963 Kcal
MUJER: DE 460 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1380 Kcal	DE 460 Kcal A 805 Kcal

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

#### **INTERNO**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
<b>DISTRIBUCION PORCENTUAL</b>	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
<b>DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS</b>	DE 250 Kcal A 375 Kcal	DE 300 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
<b>DISTRIBUCION EN GRAMOS</b>	DE 63 g. A 94 g.	DE 33 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.





**PERSONAL INPE MASCULINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal A 413 Kcal	DE 330 Kcal A 825 Kcal	DE 1513 Kcal A 2063 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g. A 103 g.	DE 37 g A 92 g	DE 378 g. A 516 g.

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal A 345 Kcal	DE 276 Kcal A 690 Kcal	DE 1265 Kcal A 1725 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 31g A 77 g	DE 316 g. A 431 g.

**4. PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS:**

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. dentro del plazo establecido en los términos de referencia, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), y personal INPE, por el período del mes correspondiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. De existir observaciones el contratista tendrá 02 días hábiles para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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





**RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, SEMOLA, MAIZENA+ 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA o MANJAR BLANCO,, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.	CALDO +FRUTA+REFRESCO* ó SEGUNDO + FRUTA+ REFRESCO O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION ó SOPAS ó INFUSION+ 02 PANES+ACOMPANAMIENTO ó MAZAMORRA+ 01PAN

**NOTA:**

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana: leche con cereal.
- Para establecimientos penitenciarios de mujeres se podrá entregar 02 panes en el desayuno, siempre que se cumpla el aporte calórico requerido.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana: 01 presa de pollo o gallina o pavita ,01 presa de carne de res o chanco y 01 presa de pescado o pota (en época de escasez considerar otras carnes presadas)
- \* La frecuencia de caldo o chupe será una vez por semana (cazuela, menestrón, chaque, chairó, etc.).
- En cena considerar tres (03) segundos+ infusión; dos (02) sopas, una (01) mazamorra+01 pan y una (01) infusión + 02 panes+ acompañamiento, por semana.
- Se programarán preparaciones especiales en las fechas de adicionales alimenticios, consignando el adicional en el producto cárnico y acompañamientos que complete el valor calórico requerido.

Ejemplo: Menú programado: Pollada

Adicional: 100g de pollo

**RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS* O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION ó SOPAS + INFUSION

**NOTA:**

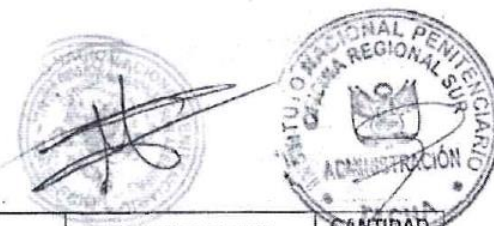
- Para el desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos a elaborar los segundos y sopas de la cena.
- (\*) el refresco será en base a fruta, maíz morado o cebada

**CUADRO N.º 01**

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO PRINCIPALES A CONSUMIR  
POR LOS INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DE PAN DIARIO	90 g
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA , QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 -30 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CERALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA, SEMOLA (CON FRUTA O LECHE).	2 VECES POR SEMANA	25- 30 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o EMBUTIDO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR QSEMANA	100 g.
	FRUTA VARIADA PARA DESAYUNO (PIÑA,MANZANA,MEMBRILLO,PLATANO,MARACUYA,ETC	3 VECES POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO	Gramaje para presas		
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES SIN HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		160 g.
	POLLO CON HUESO O GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO filete ( sin vísceras sin cabeza sin cola)	1 VEZ POR SEMANA	280 g.
	POTA		280 g.
	Pota (picante)		200 g.
	Gramaje para picados		
	RES PULPA PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	RES CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO PARA MENESTRAS		50 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	Gramaje de Menudencias		
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HIGADO O RIÑÓN )	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATITAS)		100 g.
	HUEVO, LECHE, QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	5 A 6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	ADECUADO AL MENU	70g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g
	MENESTRAS ( EN GUIOS)	1 A 2 VECES POR SEMANA*	120 g. varones 80G Muj
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100- 200 g
	PAPA EN PURE, GUIISO, FRITA , LOCRO	ADECUADO AL MENU	250,300 g.





COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	CHUÑO BLANCO O NEGRO PARA GUISO	ADECUADO AL MENU	80 g
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS PARA GUISOS, SOPA	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	40- 80 g
<b>CENA</b>			
	RES CON HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	RES SIN HUESO		50 g
	POLLO CON HUESO	1VEZ POR SEMANA	100 g.
	PESCADO ENTERO CON VISCERAS	ADECUADO AL MENU	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA, ATUN		60 g, 100 g
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	ADECUADO AL MENU	100g, 80g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATAS,)		70 g.
	HUEVO , LECHE, QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	2-3 VECES POR SEMANA	90 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPANANTE)	ADECUADO AL MENU	50 - 200 g.
	PAPA PARA GUISO, FRITA	ADECUADO AL MENU	180g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FRUTA VARIADA PARA MAZAMORRA (PIÑA, MANZANA, MEMBRILLO, PLATANO, ETC	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	25- 50 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	30- 40 g.
	PAN unidad de 30 g c/u	ADECUADO AL MENU	30-60 g
	Acompañamientos (margarina , mermelada , etc.)	1 VEZ POR SEMANA	10-15g
<b>OTROS</b>	AZUCAR PARA CEREALES, REFRESCOS E INFUSIONES		20 g por cada 250ml
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 ml
	ACEITE PARA ADEREZOS PARA SOPAS O CALDOS		2-3 ml
	ACEITE PARA FRITURA	ADECUADO AL MENU	20-40 ml

**Nota:**

- \* Para la programación de menestras considerar costumbres alimentarias de cada Establecimiento Penal.
- 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, considerando también hábitos y costumbres alimentarias de cada región
- Para internas y personal INPE femenino, el V.C.T. será adecuado en función al consumo de Carbohidratos y/o lípidos
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes






CUADRO N.º 02

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR  
PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

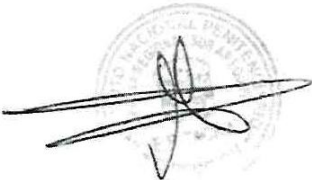
COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD DIARIO	30 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		100g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) O POTA O CONSERVA DE PESCADO	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 g.
	HUEVO ,LECHE ,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	90 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	ADECUADO AL MENU	50 -100g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO o PESCADO Y MARISCOS	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	ADECUADO AL MENU	30 g.
	PAPA, YUCA CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO		40 g.
	SEGUNDO		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO		150 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO CON HUESO	ADECUADO AL MENU	160 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	ADECUADO AL MENU	160 g
	ARROZ	5-6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VECES POR QUINCENA	80g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g
	VERDURAS PARA GUIOS Y ADEREZOS	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADAS	ADECUADO AL MENU	40-80 g
CENA			
	RES SIN HUESO	ADECUADO AL MENU	50 g.
	RES CON HUESO		100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.



COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	ADECUADO AL MENU	80 g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 -100g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS MAIZ, YUCA, (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 ml
	ACEITE PARA ADEREZOS PARA SOPAS O CALDOS		2-3 ml
	ACEITE PARA FRITURA	ADECUADO AL MENU	20-40 ml

**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, así como hábitos y costumbres de cada región.





FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS (AS) DEL EP ..... MENU N°.....										
	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
							PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
			VCT (Gr.)	0.0	0	0				
			VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
			VCT (%)	0	0	0				
			V. C. T. MENU							00

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

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

NOTA:  
1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.

Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario.

\*Para consignar el porcentaje de porción comestible se utilizaran los valores indicados en la Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación colectiva del INS.





**FORMATO N° B**

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EP .....										
MENU N° .....										
	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASA S (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
							PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>										
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							<b>V.C. DESAYUNO</b>			0.0
							<b>% DIST. DESAYUNO</b>			00
<b>ALMUERZO:</b>										
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							<b>V. C. ALMUERZO</b>			0.0
							<b>% DIST. ALMUERZO</b>			00
<b>CENA:</b>										
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							<b>V. C. CENA</b>			0.0
							<b>% DIST. CENA</b>			00
VCT (Gr.)			0.0	0	0					
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0					
VCT (%)			0	0	0					
							<b>V. C. T. MENU</b>			00

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

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

**NOTA:**

2. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.

Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario.



FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Establecimiento Penitenciario : \_\_\_\_\_  
Oficina Regional : \_\_\_\_\_  
Fecha : \_\_\_\_\_  
Hora de inicio : \_\_\_\_\_  
Contrato : \_\_\_\_\_

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PENALIDAD N° \_\_\_\_\_  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

\_\_\_\_\_



PENALIDAD N° .....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



**OBSERVACIONES AL SERVICIO**

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

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

**OTRAS OBSERVACIONES**

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

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

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

CIUDAD ..... DIA ..... de ..... MES ..... de ..... AÑO .....

Firman:

.....  
NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

.....  
NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

.....  
NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

.....  
NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

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





FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I DATOS GENERALES DEL SERVICIO

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

II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

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

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P : \_\_\_\_\_  
Administrador del E.P : \_\_\_\_\_  
Nutricionista del EP : \_\_\_\_\_

**ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO**

(En Concordancia con los Artículos 168° y 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado)

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el Servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del ..... al ..... del mes de ..... de 202..
Monto Ejecutado:	S/. ..... (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	


Firma y sello del Director del EP

Firma y sello del Administrador del EP

Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha: .....

  
Abog. Bernardino Chañi Mamani  
DIRECTOR  
Establecimiento Penal Tacna Varones

  
Rosario C. Marcelo Hernandez  
JEFE II ADMINISTRADORA  
E.P. TACNA

### FORMATO D: CONSOLIDADO MENSUAL DE MENUS

## PROGRAMACIÓN MENSUAL DEL MENÚ

**Establecimiento Penitenciario:**

Periodo de Atención:

## "Tipo de Usuarios: INTERNOS"


[illegible]

## PROGRAMACION DE MENÚ

**Establecimiento Penitenciario:**

Período de Atención:

**Tipo de Usuarios: PERSONAL INPE**

[illegible]A handwritten signature in dark ink is written over a faint, circular official stamp. The signature is stylized and appears to be 'J. B. ...'. The stamp is partially obscured by the signature and the lines of the document.



**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE  
QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE  
MUJERES TACNA DE LA OFICINA REGIONAL SUR -INPE**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos (as), niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario".



**2. FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal y personal INPE de acuerdo al Reglamento del Código de Ejecución Penal y personal de Seguridad del Establecimiento Penitenciario según lo dispone el Reglamento General de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios del Instituto Nacional Penitenciario.



**3. OBJETIVOS**

**3.1. OBJETIVO GENERAL:**

Brindar el servicio de alimentación para internos (as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur, conforme a los términos de referencia del servicio.

**3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- 3.2.1. Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad las mismas que cumplen los estándares nutricionales de salubridad correspondiente a cada grupo usuarios (internos y personal).
- 3.2.2. Brindar una ración adecuada cumpliendo los estándares nutricionales y de salubridad correspondientes a cada grupo usuarios con enfermedades diversas.
- 3.2.3. Que los alimentos y productos alimenticios a usarse para la elaboración de cada ración sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la normativa sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas para el consumo humano y demás normas técnicas peruanas.

**4. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS y PERSONAL (\*):** Según se detalla en el siguiente cuadro:

ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos, internas niños y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Mujeres Tacna	Internas	Ración	105	90	9,450
		Personal	Ración	12	90	1,080
		Niños	Ración	2	90	180
TOTAL, DE RACIONES						10,710

**5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna	Av. Hermanos Reynoso S/N del distrito de Pocollay- Tacna

**6. RESULTADOS ESPERADOS**

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

- 6.1 Interno(as), niños y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 6.2 Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos adultos mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

**CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL**

PROGRAMAS/INTERNOS (AS)	E.P. MUJERES TACNA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	26
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	06
Interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia	02

\*En caso de dietas hipoglucidas para diabéticos, el menú deberá contener diariamente ensalada.

- 6.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de las raciones alimenticias aptos para consumo humano que cumplen con lo especificado en:

- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola", Artículo 32,33 y 34 .
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria, Artículo 17 y artículo 18.
- 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 Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos, artículos 4,5, 11 y 12.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA modificación de la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

**7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL**

El Servicio de Alimentación para internos(as), niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur ,debe comprender un periodo de 90 días calendario a partir dela fecha acordada según contrato firmado .

**8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.**

La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos (as) ,niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y Términos de Referencia, establecidos en las bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de dar la conformidad. Si el Establecimiento Penitenciario no contara con profesional nutricionista el Director y Administrador coordinarán con el nutricionista de la Oficina Regional Sur con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad del Director y Administrador dar la conformidad del servicio.

8.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de control para su conocimiento en el plazo máximo de 02 días hábiles de suscitado el hecho.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en los numerales 9.17, 9.18 y 9.19.

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente.

8.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.





- b) Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobados.
- c) Controlará que se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
- d) Verificará que se emplee la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

8.3. Así mismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N°01, N° 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precisadas en el numeral (6.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones, en las supervisiones que realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo se deberá identificar 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, (según necesidad); la identificación del chofer, su categoría de licencia de conducir deberá ser adecuado al tipo de vehículo que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Sobre local, material, equipos y otros

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, mesas de trabajo, cámaras frigoríficas, congelador, conservador, refrigerador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina por el contratista.
- ✓ Que el contratista realice trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.

Sobre el personal:

- ✓ El personal que prepara alimentos cuente con carnet sanitario y utilice siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, redecilla, mascarilla o barbijo, mandil, botas de jebe (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto, barba rasurada, así como sus uniformes limpios.
- ✓ El supervisor o representante del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.



- 8.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario o servidor designado, a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio.
- 8.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de las raciones alimenticias preparadas a cada grupo beneficiario. Según el siguiente horario:

Ración	desayuno	Refrigerio	almuerzo	refrigerio	Cena
Internos	07: 30 a 08:50 horas		13: 00 a 13: 50 horas		17: 00 a 17: 50 horas
Personal	08: 30 a 09:30 horas		12: 30 a 14:00 horas		18: 00 a 19:45 horas
Niños	08: 00 a 08:30 horas	09: 00 a 09:30 horas	12: 30 a 13: 00 horas	14: 30 a 15:00 horas	16: 30 a 17:00 horas

Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

- 8.6. El Director General, personal del Equipo Logístico de la ORS, otros servidores o funcionarios designados por la Dirección General, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario 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.
- 8.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.
- 8.9. Asimismo; en la ejecución del contrato se tendrá que cumplir estrictamente con lo estipulado en el Protocolo de Bioseguridad para el Establecimiento Penitenciario de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA; mientras se encuentre vigente.

### 3. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

#### SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 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.
- 9.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de cada Establecimiento Penitenciario.



9.7 Certificación de calidad e Inocuidad de la ración alimenticia

Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva (Resolución Suprema N° 019-81-SA-DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control de Alimentos ante una situación evidente de duda razonable lo requiera, el mismo que consistirá en efectuar un muestreo al azar de las raciones preparadas las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente, no existiendo un tope máximo más si un mínimo que será de 01 al año.

La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una relación de menús acompañada del formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (V: C:T); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas lípidos y carbohidratos. La relación de menús y los formatos serán suscritos por el contratista y nutricionista habilitado que labora para el contratista (formato A y formato B).

9.8 Certificación de inocuidad de los alimentos y víveres que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias.

Las carnes de res, pollo, cerdo, y otras; así también como menudencias (pata, mondongo, hígado, bofe y otras) serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales y/o establecimientos autorizados por SENASA o la autoridad competente, presentando el contratista la documentación que acredite su procedencia al momento de su ingreso al Establecimiento Penitenciario.

En caso de carnes importadas (pollo, cerdo, gallina, pavita) o menudencia de res importada (hígado, mollejas, corazón y patitas) deberá presentar la siguiente documentación (Artículo 11, D.L.1062) :

- Copia del Certificado Sanitario de Exportación del país de origen del producto importado.
- Permiso Sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal emitido por SENASA, otorgado a la empresa importadora.
- Copia de boleta o comprobante de pago, que permita identificar que el contratista adquiere los productos cárnicos de la empresa importadora autorizada.

Se precisa que no se aceptará carne de res congelada por haber tenido antecedentes de rechazo de consumo por parte de la población penal.

En el caso de los productos cárnicos para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas serán en todos los casos frescos.

El pescado será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 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.

- 9.9 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas del reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos: desayuno 07:30 a 08:50 horas. Almuerzo: 13:00 horas a 13:50 horas, cena 17:00 a 17:50 horas y personal INPE: desayuno 08:30 a 09:30 horas, almuerzo 12:30 a 14:00 horas, y cena 18:00 a 19:45 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art. 161° del reglamento para lo cual bastará con el informe del personal, penitenciario encargado de la supervisión.
- 9.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo el día anterior de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada a la Dirección del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la Nutricionista y Representante del contratista.
- 9.11 El contratista y sus dependientes no podrán sacar víveres y/o insumos ingresados al penal. De darse el caso, de manera extraordinaria o caso fortuito o fuerza mayor la empresa contratista deberá justificar dicha salida mediante documentos donde exprese las razones de dicho acto.



#### **SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS**

- 9.12 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones. Asimismo, el contratista deberá contar dentro del Área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con extintores adecuado al servicio de alimentación para el ambiente de Cocina. (Norma Técnica Peruana NTP 350.043-1 )
- 9.13 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma según la siguiente descripción :

EE.PP	Costo mensual de instalaciones	Costo mensual de uso de bienes de cocina
E.P. Mujeres Tacna	143.90	

\*El monto será determinado por el Equipo Logístico de la ORS

Costo mensual de uso de bienes de cocina: En caso que el contratista solicite utilizar bienes del INPE, se levantará un acta para determinar el costo mensual de arrendamiento , que será determinado por el Equipo Logístico de la ORS.

- 9.14 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma mensual que se indica a continuación:

El costo de consumo de energía eléctrica se determinará según lo marcado en medidor instalado en cocina del E.P. o el monto determinado por ración:

EE.PP	Costo aproximado por energía eléctrica por ración	Costo aproximado por concepto de agua por ración
E.P .Mujeres Tacna	0.02	0.0680

\*El monto será determinado por el Equipo Logístico de la ORS

- 9.15. El contratista mantendrá las instalaciones, facilitados por la Oficina Regional Sur, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 9.16. El servicio de alimentación para internos(as) , niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna incluye mano de obra, mantenimiento (al momento iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura que se ceden al contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de sus respectivos mantenimiento preventivo y/o correctivo hasta la culminación del servicio) de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

#### **SOBRE EL PERSONAL.**

- 9.17. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada para cada establecimiento penitenciario, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial, de lunes a viernes mínimo 03 horas.
- 9.18. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús) para cada establecimiento penitenciario, además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a las 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente. El horario no incluye la hora de refrigerio
- 9.19. El contratista designará a un representante o supervisor para cada establecimiento penitenciario, el mismo que deberá cumplir con las Normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo 04 horas diarias, de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 18:00 horas.
- 9.20. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses de los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presenten plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.





- b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios del personal acreditado (externos e internos) por la empresa contratista; por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio limpio y en buen estado de conservación.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Debiendo retirarlos fuera de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
- g) Aprovisionamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
- h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

- 9.21. El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características solicitadas, del personal que requiere ser reemplazado, debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional con un plazo mínimo de 05 días antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo; si dentro de los 02 días siguientes de presentada la solicitud la Jefatura del Equipo de Logística no emite pronunciamiento se considera aprobada la sustitución.



Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones; vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 003-2022-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Sur INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

De acuerdo a la Directiva N° 02-2019-INPE-DTP DESARROLLO DE GESTION LABORAL, en el punto 6.7.9 La empresa contratista del Servicio de alimentación, realizará el contrato de trabajo con el interno, debiendo ser remitido al Área de trabajo del Establecimiento Penitenciario, por lo que se incluirá en la Base Legal, deberá cumplir con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Trabajo.

- 9.22. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.
- 9.23. El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria (semestralmente) necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, que se encuentra compuesta por: Camisa, pantalón, redecilla, mascarilla o barbijo, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando). Todo ello de acuerdo a la normatividad vigente al respecto.
- 9.24. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.
- 9.25. El contratista coordinará con el Administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.



9.26 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos, los mismos que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Sur del INPE, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

9.27 El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su Empresa. Para los internos, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros.

El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales o el CERTIJOVEN (D.L. N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L. N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

9.28 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista corresponde al personal INPE, bajo responsabilidad, levantar un Acta, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo el Director notificar dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para remplazar por otro personal que posea iguales o superiores características a las de la personal que requiere ser reemplazado, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.

En caso el contratista incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá con la resolución del contrato de conformidad con la normativa en contratación pública. La falta de firma del Contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta.

#### 10 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (cocinero o chef, nutricionista y supervisor o representante), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"><li>• Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio).</li><li>• Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</li></ul> Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra



	<p>documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</li> </ul> <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> </ul>
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación</li> <li>• O con experiencia como maestro cocinero o chef durante un año en los cinco últimos años computados a partir del año de la convocatoria se acredita con los certificados de trabajo.</li> <li>• Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</li> </ul> <p>Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnet Sanitario</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>

El personal del contratista (internos y externo) deberá portar el carnet sanitario original vigente; durante su permanencia en los establecimientos penitenciarios.



CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

PERSONAL	E.P. Mujeres Tacna
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	05
Personal de limpieza	01



-La cantidad de personal de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de remplazo por descansos, físicos, médicos, vacaciones u otros.

- Para la preparación de los alimentos del personal de seguridad INPE de todos los establecimientos penitenciarios de la ORS en ningún caso se admitirá personal que tenga la condición de internos.

- por medidas de seguridad el E.P. Mujeres Tacna requiere personal femenino para chef, nutricionista, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

- 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 disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- 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.

**11 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, y ayudantes de cocina.

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

El personal del contratista deberá ser capacitado en un plazo máximo de 15 días de iniciada su labor o ingreso al servicio de alimentación.

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

**12 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:**

A la Oficina Regional Sur no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef, supervisor, e internos





cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden realización de los análisis microbiológicos, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL. (Instituto Nacional de Calidad)

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario 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, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar.

En los establecimientos penitenciarios que no cuentan con nutricionista, la presentación de la propuesta de menús se realizará al correo electrónico del Equipo Logístico de la ORS. El contratista presentará la programación de menús en forma mensual según corresponda.

Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

### 13 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

El contratista incluirá en la programación de menú; preparaciones especiales con adicionales alimenticios para los internos y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

#### ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES TACNA

**PARA INTERNOS:** (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 300 KILOCALORÍAS Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

**PARA PERSONAL INPE:** (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 400 KILOCALORÍAS) Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P.	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del padre	Tercer domingo de junio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre
Año Nuevo	1 de enero

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia especial programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista **CONJUNTAMENTE CON LA PROGRAMACIÓN MENSUAL** para su aprobación por el Equipo de Control de alimentos del penal.

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

#### 14 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará en forma mensual. Para ello la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Orden de Servicio emitida por el Equipo Logístico de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada
- Comprobante de pago
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Copia del recibo de pago o depósito por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones. El primer pago se presentará en la segunda rendición y el último pago se presentará para la devolución de la garantía.

#### 15 PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161°, 162° y 163° del reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el Director o su Representante, o el Administrador o quien haga sus veces, o el nutricionista, además del representante o personal encargado del contratista.

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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del Establecimiento Penitenciario.

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- En caso de que el contratista no remita a la Dirección del Establecimiento Penitenciario o al Equipo Logístico la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior:

La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

Monto vigente es el monto diario facturado de los días de incumplimiento del Establecimiento Penitenciario.

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

El contratista presenta su programación al día 16 (01 día de retraso).

Monto vigente: es el monto total diario facturado (de todas las raciones) del Establecimiento Penitenciario

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



Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 15}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063.29}{6}$$

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles



- En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 8.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad por mora.

Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos.

La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$

Donde:

Monto vigente: es el monto diario del componente (desayuno, almuerzo o cena) facturado del Establecimiento Penitenciario (según corresponda internos y/o personal de seguridad).

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente: en horas de acuerdo al horario de distribución de raciones.

#### Ejemplo práctico:

El contratista brinda el desayuno a las 10:30 horas y el horario de distribución es de 7:30 a 8:50 horas.

Atiende en un E.P. que tiene una población de 2010 internos y el costo del componente desayuno de internos es de 1.5 nuevos soles.

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times 3015}{0.4 \times 1.33}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{301.5}{0.532}$$

$$\text{Penalidad por hora} = \text{S/ } 566.729$$

Si el retraso ha sido de dos horas la penalidad será de  $566.729 \times 2 = \text{S/ } 1133.458$



- Por no cumplir con la cantidad de alimentos , productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día aprobados en los formatos de dosificación para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, de no ser subsanado en el día el faltante de insumos o la entrega de producto alimenticio aprobado , se levantará un acta informando el incumplimiento en la entrega de la ración alimenticia, procediendo aplicar la penalidad por mora de acuerdo al siguiente detalle.

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

Dónde:

Monto vigente: es el monto total diario facturado (de todas las raciones) del Establecimiento Penitenciario

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

Plazo vigente: 01 día.

#### Ejemplo práctico:

El contratista para la preparación del desayuno de la población penal no incluyó el insumo leche según lo programado y no subsanó el faltante en el día.  
Se procede al cálculo de la penalidad.

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9 (suma de raciones: internos (as), niños y personal INPE)

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 1}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063.29}{0.4}$$

Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles

#### 16 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redecillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	Se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que	$P = 0.2 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos



N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. Aplicación para los EP Arequipa, EP Mujeres Arequipa y EP		pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	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/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de



N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad vigente semestralmente, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Mujeres Tacna . La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Mujeres Tacna, La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	$P = 0.05 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
k)	Por deficiencias en la presentación del menú, alimentos quemados, crudos , malogrados y/o cuerpos extraños o contaminados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	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: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que







N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	monto total diario a pagar por el servicio.		corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	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: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
m)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.	Penalidad = $25\% \text{valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario}$	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
o)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
p)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al 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
q)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



“En los casos en los cuales se tenga conocimiento o se presuma la comisión de un ilícito penal (como por ejemplo delito Contra la Salud Pública), se dispondrá la inmovilización de dichos insumos, alimentos u objetos, hasta contar con la presencia de un representante del Ministerio público, quien decidirá sobre el destino de dichos insumos, alimentos u objetos”

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente. En caso el representante de la empresa se negará a firmar se dejará constancia de tal hecho, lo cual no invalida la emisión del acta, en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente

Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, se solicitará que el representante de la empresa Contratista suscriba el acta, en caso se niegue a suscribirla, dentro del día, el Director o Administrador o nutricionista del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado. Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista.

Cuando el representante de la empresa Contratista suscriba el acta se tendrá por notificada el mismo día.

En atención al Memorándum Múltiple N° 096-2011-INPE/04, las bases administrativas deberán contener lo siguiente:

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos 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 este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de Control de Alimentos.



ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

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

El valor calórico Total (V.C.T.) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa de Control de enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos (as) Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, interna madres gestantes e interna en período de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia)

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

INTERNO (A)

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 12 al 20%
VARON: DE 500 Kcal A 750 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal	DE 300 Kcal A 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal A 600 Kcal	DE 800 Kcal A 1200 Kcal	DE 240 Kcal A 400 Kcal

NIÑOS

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 5 al 12 %	ALMUERZO DEL 36 al 46 %	MEDIA TARDE DEL 5 al 12%	CENA EL 20 %
DE 150 Kcal a 250 Kcal	DE 38 Kcal a 150 Kcal	DE 270 Kcal a 575 Kcal	DE 38 Kcal a 150 Kcal	DE 150 Kcal a 250 Kcal

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA 20 al 35%
VARON: 550 Kcal A 963 Kcal	DE 1100 Kcal A 1650 Kcal	DE 550 Kcal A 963 Kcal
MUJER: DE 460 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1380 Kcal	DE 460 Kcal A 805 Kcal





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

**INTERNO**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal A 375 Kcal	DE 300 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g. A 94 g.	DE 33 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

**INTERNA**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12% al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal A 300 Kcal	DE 240 Kcal A 600 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g. A 75 g.	DE 26 g A 67 g	DE 275 g. A 375 g.

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal A 413 Kcal	DE 330 Kcal A 825 Kcal	DE 1513 Kcal A 2063 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g. A 103 g.	DE 37 g A 92 g	DE 378 g. A 516 g.

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 12 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL



DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal A 345 Kcal	DE 276 Kcal A 690 Kcal	DE 1265 Kcal A 1725 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 31g A 77 g	DE 316 g. A 431 g.

4. PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. dentro del plazo establecido en los términos de referencia, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), y personal INPE, por el período del mes correspondiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. De existir observaciones el contratista tendrá 02 días hábiles para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO, SEMOLA, MAIZENA+ 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA o MANJAR BLANCO,, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.	CALDO +FRUTA+REFRESCO* ó SEGUNDO + FRUTA+ REFRESCO O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION ó SOPAS ó  INFUSION+ 02 PANES+ACOMPAÑAMIENTO ó MAZAMORRA+ 01PAN

NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana: leche con cereal.
- Para establecimientos penitenciarios de mujeres se podrá entregar 02 panes en el desayuno, siempre que se cumpla el aporte calórico requerido.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana: 01 presa de pollo o gallina o pavita, 01 presa de carne de res o chanco y 01 presa de pescado o pota (en época de escasez o incremento de precio considerar otras carnes presadas)

- Se programarán preparaciones especiales en las fechas de adicionales alimenticios, consignando el adicional en el producto cárnico y acompañamientos que complete el valor calórico requerido.

Adicional: 100g de pollo



DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
<p>LECHE,MACA, AVENA, QUINUA,SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAÍZ MORADO, SEMOLA, MAIZENA+01PAN+ MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA O HOTDOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA O ACEITUNA.</p>	<p>YOGURT O HUEVO O FRUTA O POSTRES (A BASE DE CEREAL, LECHE YFRUTA)</p>	<p>SEGUNDO+ REFRESCO (*) O INFUSION+ ENSALADA (SIEL MENÚLO REQUIERE)</p>	<p>FRUTA O MAZAMORR A O LECHE</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION O SOPAS</p>

- (\*) el refresco será en base a fruta, maíz morado o cebada

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS* O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION ó SOPAS + INFUSION

(\*) el refresco será en base a fruta, maíz morado o cebada







**CUADRO N.º 01**

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO PRINCIPALES A CONSUMIR  
POR LOS INTERNOS (AS) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DE PAN DIARIO	90 g
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA , QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 -30 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA, SEMOLA (CON FRUTA O LECHE).	2 VECES POR SEMANA	25- 30 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o EMBUTIDO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR QSEMANA	100 g.
	FRUTA VARIADA PARA DESAYUNO (PIÑA,MANZANA,MEMBRILLO,PLATANO,MARACUYA,ETC	3 VECES POR SEMANA	30 g.
<b>ALMUERZO</b>			
	<b>Gramaje para presas</b>		
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES SIN HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		160 g.
	POLLO CON HUESO O GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO filete ( sin vísceras sin cabeza sin cola)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POTA		280 g.
	Pota (picante)		200 g.
	<b>Gramaje para picados</b>		
	RES PULPA PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	RES CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO PARA MENESTRAS		50 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	<b>Gramaje de Menudencias</b>		
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HIGADO O RIÑÓN )	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATITAS)		100 g.
	HUEVO,LECHE,QUESO	ADECUADO AL MENU	

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	ARROZ	5 A 6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	ADECUADO AL MENU	70g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g
	MENESTRAS ( EN GUIOS)	1 A 2 VECES POR SEMANA*	120 g. varones 80G Muj
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100- 200 g
	PAPA EN PURE, GUIISO, FRITA , LOCRO	ADECUADO AL MENU	250,300 g.
	CHUÑO BLANCO O NEGRO PARA GUIISO	ADECUADO AL MENU	80 g
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS PARA GUIISOS, SOPA	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	40- 80 g
<b>CENA</b>			
	RES CON HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	RES SIN HUESO		50 g
	POLLO CON HUESO	1VEZ POR SEMANA	100 g.
	PESCADO ENTERO CON VISCERAS PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA,ATUN	ADECUADO AL MENU	100 g. 60 g,100 g
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN;CABEZA)	ADECUADO AL MENU	100g,80g,60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATAS,)		70 g.
	HUEVO ,LECHE,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	2-3 VECES POR SEMANA	90 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	ADECUADO AL MENU	50 - 200 g.
	PAPA PARA GUIISO, FRITA	ADECUADO AL MENU	180g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FRUTA VARIADA PARA MAZAMORRA (PIÑA,MANZANA,MEMBRILLO,PLATANO, ETC	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	25- 50 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	30- 40 g.
	PAN unidad de 30 g c/u	ADECUADO AL MENU	30-60 g
	Acompañamientos (margarina, mermelada, etc.)	1 VEZ POR SEMANA	10-15g
<b>OTROS</b>	AZUCAR PARA CEREALES,REFRESCOS E INFUSIONES		20 g por cada 250ml
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 ml
	ACEITE PARA ADEREZOS PARA SOPAS O CALDOS		2-3 ml
	ACEITE PARA FRITURA	ADECUADO AL MENU	20-40 ml

**Nota:**

\* Para la programación de menestras considerar costumbres alimentarias de cada Establecimiento Penal.

- 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, considerando también hábitos y costumbres alimentarias de cada región







- Para internas y personal INPE femenino, el V.C.T. será adecuado en función al consumo de Carbohidratos y/o lípidos
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes

**CUADRO N.º 02**

**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR  
PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO**

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD DIARIO	30 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		100g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) O POTA O CONSERVA DE PESCADO	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		.60 g.
	HUEVO ,LECHE ,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	90 g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	ADECUADO AL MENU	50 -100g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 g.
<b>ALMUERZO</b>	<b>SOPA O ENTRADA</b>		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO o PESCADO Y MARISCOS	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	ADECUADO AL MENU	30 g.
	PAPA, YUCA CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO		40 g.
	<b>SEGUNDO</b>		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO		150 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO CON HUESO	ADECUADO AL MENU	160 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	ADECUADO AL MENU	160 g
	ARROZ	5-6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VECES POR QUINCENA	80g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO – OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g
	VERDURAS PARA GUIOS Y ADEREZOS	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADAS	ADECUADO AL MENU	40-80 g
<b>CENA</b>			
	RES SIN HUESO	ADECUADO AL MENU	50 g.
	RES CON HUESO		100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO filete (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	ADECUADO AL MENU	80 g, 60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)		60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 -100g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS MAIZ, YUCA, (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
<b>OTROS</b>	ACEITE, AZUCAR SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 ml
	ACEITE PARA ADEREZOS PARA SOPAS O CALDOS		2-3 ml
	ACEITE PARA FRITURA	ADECUADO AL MENU	20-40 ml

**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, así como hábitos y costumbres de cada región.





CUADRO N° 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS  
NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO
DESAYUNO	PAN (30g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PANDIARIO	30 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)*	2 VECES POR SEMANA	250 cc 100 cc
	FLUIDA DE VACA (CON CEREAL) LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	200 cc 70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	20g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CERALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API), QUIWICHA, MAIZENA (CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ POR SEMANA	20g.
	MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELEDA	1 VEZ POR SEMANA	07 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	1 VEZ POR SEMANA	30 - 40 g.
	FRUTA PARA DESAYUNO	2 VECES POR SEMANA	20 g.
REFRIGERIO	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	140g.
	YOGURT	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	POSTRE	1 VEZ POR SEMANA	
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	60
ALMUERZO	RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO		150g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	POLLO PICADO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO SIN HUESO	ADECUADO AL MENU	80 g.
	PESCADO (FILETE 100% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	60 - 80 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZÓN, HÍGADO)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO)		100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	60 g.

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	60 g.
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y DERIVADOS	ADECUADO AL MENU	
	MENESTRAS (ENGUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	50g
	VERDURAS	DIARIO	50 g.
REFRIGERIO	FRUTAS VARIADAS	3 VECES	150g.
	MAZAMORRA CON LECHE	1 VEZ POR SEMANA	
	MAZAMORRA CON FRUTAS	2 VECES POR SEMANA	
	FLUIDA DE VACA O LECHE EVAPORADA SOLA	1 VEZ POR SEMANA	240 cc.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	ADECUADO AL MENU	25 g.
CENA	RES PULPA SIN HUESO O RES CON HUESO	1 VECES POR SEMANA	50 g./ 100
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADOS (FILETE 100% COMESTIBLE)	ADECUADO AL MENU	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)		40 - 60 g.
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	40g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y DERIVADOS	ADECUADO AL MENU	
	VERDURAS	DIARIO	30g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE VERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS	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 variedad posible para cada semana.

Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.





FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS (AS) DEL EP ..... MENU N° .....										
	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
			(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
VCT (Gr.)			0.0	0	0					
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0					
VCT (%)			0	0	0					
							V. C. T. MENU			00



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

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.

Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario.

\*Para consignar el porcentaje de porción comestible se utilizaran los valores indicados en la Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación colectiva del INS.

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EP .....										
MENU N° .....										
	PESO BRUTO  (g)	Porción comestible  e	PESO NETO  (g)	PROT  (g)	GRASA S  (g)	CARB.  (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
							PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
			VCT (Gr.)	0.0	0	0				
			VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
			VCT (%)	0	0	0				
			V. C. T. MENU							00



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

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

NOTA:  
1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.

Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario.

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL EP ..... MENU N° .....										
	PESO BRUTO  (g)	Porción comestible  e	PESO NETO	PROT	GRASA S	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
			(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
MEDIA MAÑANA			DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA							
			0	0	0	0	00	0		0
SUB TOTAL							V.C. MEDIA MAÑANA			
							% MEDIA MAÑANA			
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
MEDIA TARDE			DESCRIPCION DE LA MEDIA TARDE							
				0	0	0	0	0		0
SUB TOTAL							V.C.MEDIA TARDE			
							% MEDIA TARDE			
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
VCT (Gr.)			0.0	0	0					
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0					
VCT (%)			0	0	0					
							V. C. T. MENU			00



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

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°



FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO



PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....  
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES AL SERVICIO  
Otros aspectos no factibles de deducción de penalidad, pero deben ser levantados por el Contratista.

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

OTRAS OBSERVACIONES

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



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

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



CIUDAD ..... DIA ..... de ..... MES ..... de ..... AÑO .....

Firman:

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO .....

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO .....

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO .....

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO .....

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

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I DATOS GENERALES DEL SERVICIO

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

II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

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

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P : \_\_\_\_\_  
Administrador del E.P : \_\_\_\_\_  
Nutricionista del EP : \_\_\_\_\_





### ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

(En Concordancia con los Artículos 168° y 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado)

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el Servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del ..... al ..... del mes de ..... de 202..
Monto Ejecutado:	S/. ..... (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	

Firma y sello del Director del EP

Firma y sello del Administrador del EP

Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha: .....



### 3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1'300,000.00 (Un millón trescientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS BRINDADOS EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS (hospitales, guarderías, universidades, establecimientos penitenciarios, militares, fábricas, minas, colegios y empresas).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>7</sup>, correspondientes a un</p>

<sup>7</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

- Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*

**Importante**

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de*

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”  
(...)  
“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde corteza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

*esta sección de las bases.*

- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>		<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P<sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub> = Precio i O<sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la CONTRATACION DIRECTA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>15</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo

<sup>15</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

Importante para la Entidad

*De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:*

*“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

Importante para la Entidad

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>16</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

<sup>16</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

- “De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

Importante

***En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.***

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no*

*procederá la solicitud.*

*LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

***De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.***

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>17</sup>**

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA 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: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>18</sup>.*

<sup>17</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>18</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

**ANEXOS**

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**  
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 <sup>19</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
- 4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- 5. Notificación de la orden de servicios<sup>20</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

<b>Importante</b>
<i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i>

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>20</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



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

ANEXO N° 1  
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>23</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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.

<sup>21</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>22</sup> Ibídem.

<sup>23</sup> Ibídem.

- 2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
- 4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- 5. Notificación de la orden de servicios<sup>24</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

<b>Importante</b>
<i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i>

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**  
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

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

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA  
Presente.-

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

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
    - 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
    - 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
  - b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].
- Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.
- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [ ..... ].
  - d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]	[ % ] <sup>25</sup>
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[ % ] <sup>26</sup>
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
TOTAL OBLIGACIONES		100% <sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.  
<sup>26</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.  
<sup>27</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



.....  
**Consortiado 1**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....  
**Consortiado 2**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

**Importante**

***De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.***

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**  
Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO		E.P.	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Contratación de Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimientos Penitenciarios Moquegua , Tacna y Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur INPE		Moquegua	Internos	Ración	302	90	27180		
			Personal	Ración	21	90	1890		
		Mujeres Tacna	Internas	Ración	105	90	9450		
			Personal	Ración	12	90	1080		
			Niños	Ración	2	90	180		
		Tacna	Internos	Ración	978	90	88020		
			Personal	Ración	36	90	3240		
	TOTAL DE RACIONES						131040		

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
  
Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN].

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**  
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>31</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>32</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>33</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>34</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>35</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>36</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>31</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>33</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

<sup>34</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>35</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>36</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>31</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>32</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>33</sup> DE:	MONEDA		IMPORTE <sup>34</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>35</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>36</sup>
5											
6											
7											
8											
9											
10											
	...										
20											
TOTAL											

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 01-2024-INPE/ORSA**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*