

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

**CONCURSO PÚBLICO N°001-2020-INPE/19**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION PARA  
INTERNOS(AS) , NIÑOS Y PERSONAL INPE 24X48 HORAS  
DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE LA  
OFICINA REGIONAL SUR -INPE**

**SETIEMBRE 2020**

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

**Importante**

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

#### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

##### **Importante**

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

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

#### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El 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 realizan 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.

##### Importante

*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 original, 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.*

##### 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.*

##### 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: : 054-225207  
Correo electrónico: : logisinpe@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS) NIÑOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA		RACIÓN DIARIA	DÍAS	CANTIDAD ANUAL
1	Contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Arequipa, Mujeres Arequipa y Camaná de la Oficina Regional Sur Arequipa - INPE	E.P. Arequipa				
		Internos	Ración	2100	365	766500
		Personal	Ración	52	365	18980
		E.P. Mujeres Arequipa				
		Internas	Ración	150	365	54750
		Personal	Ración	24	365	8760
		Niños	Ración	2	365	730
		E.P. Camaná				
		Internos	Ración	365	365	133225
		Personal	Ración	25	365	9125
		Niños	Ración	1	365	365
2	Contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Moquegua, Tacna y Mujeres Tacna de la Oficina	E.P. Moquegua				
		Internos	Ración	240	365	87600
		Personal	Ración	18	365	6570
		E.P. Tacna				
		Internos	Ración	986	365	359890
		Personal	Ración	43	365	15695
		E.P. Mujeres Tacna				
		Internas	Ración	115	365	41975

	Regional Sur Arequipa - INPE	Personal	Ración	9	365	3285
		Niños	Ración	2	365	730

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorándum N° 215-2020-INPE/19.04, de fecha 03 de setiembre de 2020.

### 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 365 días calendarios 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/ 31.90 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

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto de Urgencia N° 014-2019.
- Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020. - Decreto de Urgencia N° 015-2019
- Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de

Contrataciones del Estado.

- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019, para el Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2020.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Decreto Supremo N° 009-2007-JUS que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del INPE.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. - Resolución Suprema 019-81-SA/DVM – Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG-Aprueba Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA – Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Reglamento de Seguridad INPE (vigente) aprobado mediante R.P. N° 003-2008-INPE/P.
- Directiva N° 010-2008-INPE, aprobada mediante Resolución Presidencial N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Guía de Procedimientos y de Buenas Prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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>1</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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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>2</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.*

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</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/>

- 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)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)<sup>3</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 y el detalle de los precios unitarios debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE. **(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.

**Advertencia**

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

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) .
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

- e) 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>4</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).**

- f) Domicilio en la ciudad de Arequipa, para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- h) La relación y dosificación de menús del primer mes de inicio.
- i) Carta de autorización de notificación, indicando el correo electrónico como medio de notificación eficaz, indicando el contratista que se compromete a mantener activo dicho correo.
- j) Documentos del profesional nutricionista donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- k) Documentos del maestro cocinero o chef donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- l) Documentos del representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
- m) Documentos de los ayudantes de cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases en caso de ser personal externo.
- n) Certificado de Antecedentes Penales y policiales del personal externo; en el caso de los Antecedentes Judiciales.
- o) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena), para efectos de la determinación de la prestación efectiva y el pago.

**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 original, 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. 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.**

<sup>4</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/>

- *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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>5</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma de pagos periódicos (mensual) de acuerdo a la rendición enviadas por los administradores de los penales.

Excepcionalmente se podrán realizar pagos quincenales; por ajustes presupuestales.

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 Programación mensual de menús, con sus formatos de dosificación.
- Copia de partes diarios de seguridad.

---

<sup>5</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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 08:15 a 16:15 horas.

### 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 Y PERSONAL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE AREQUIPA 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 de los Establecimiento Penitenciario de Arequipa 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 Arequipa de la Oficina Regional Sur, conforme a los términos de referencia del servicio.

##### 3.2. OBJETIVO ESPECIFICO:

- 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.
- 3.3.3. 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 y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Arequipa de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Arequipa	Internos	Ración	2100	365	766500
		Personal	Ración	52	365	18980
TOTAL DE RACIONES ANUALES						785480

## 5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Arequipa.	Quebrada de Chuca S/N. Distrito Socabaya Provincia de Arequipa, Región Arequipa

## 6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Arequipa, 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. AREQUIPA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	240
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	100

- 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”
- D.S. 027-2009 que modifica la Norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicolas
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria
- 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”

- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- 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.
- RM N° 239-2020-MINSA "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición COVID – 19".

#### 6.4 Consideraciones antes del inicio de actividades (personal externo e internos):

La empresa contratista deberá realizar el trámite de permiso para operar durante la reanudación de actividades.

El trámite para obtener este permiso comienza con la elaboración de un **plan de emergencia**, o "**Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo**", y termina con su registro en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid Empresas), conforme a los Decretos Supremos 080-2020-PCM, 094-2020-PCM y 101-2020-PCM. El Plan de emergencia o Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID – 19 en el Trabajo y el Registro en el Sistema Integrado para COVID – 19 (Siscovid Empresas; será presentado en la Oficina Regional Sur para su verificación; para posteriormente sea remitido a través de la Unidad de Administración ORS al EP Arequipa. Para lo cual se le otorgará un plazo de 10 días calendario para su trámite correspondiente; a partir del inicio y/o ejecución del contrato caso contrario se procederá a la resolución del contrato.

### 7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Arequipa de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 365 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 de Arequipa 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 de ellos 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 las bases integradas y en sus Numerales 9.16, 9.17 y 9.18.

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 o cuando lo soliciten.

En caso que el contratista opte por contar con personal interno; el Equipo de Control de Alimentos supervisará mensualmente su asistencia mediante la Planilla de Control Laboral emitida por el área de trabajo del EP Arequipa.

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.º 01, N.º 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. El camión vehículo furgón frigorífico solicitado para el transporte de carnes, pescados mariscos y embutidos, deberá ser de una capacidad mínima de 1 tonelada, 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 dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir 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.
- ✓ 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 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:

EE.PP		desayuno	almuerzo	Cena
AREQUIPA	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

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, Jefe de Logística 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 Arequipa, 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 del Establecimiento Penitenciario Arequipa.
- 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 lo requiera, el mismo que consistirá en 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 el 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 serán aptas para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.  
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 dos extintores de 12 kg vigente. para el ambiente de Cocina.

**9.13** El contratista para el caso del arroz, deberá dotar de un envase medidor que contenga la cantidad requerida en el cuadro de dosificación de las bases integradas, **equivalente al producto en cocido.**

9.14 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

DESCRIPCION	E.P. AREQUIPA
Costo Mensual por instalaciones	420.70
Costo mensual por bienes de cocina	En caso el contratista solicite utilizar bienes del INPE, deberá levantar un acta con el administrador del E.P., debiendo informar a la Administración de la ORS para que se realice el cálculo del alquiler.

9.15 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:

**Consumo de energía eléctrica** en promedio por ración según lo marcado en medidor Instalado en cocina del E.P. es:

E.P. AREQUIPA
0.01

#### **Consumo de agua por ración:**

Considerando que a la fecha el establecimiento penal, no cuenta con agua potable, es responsabilidad del contratista suministrar el agua potable con cisternas, que se utilizara para la elaboración de raciones alimenticias, cumpliendo lo indicado en el Reglamento de la Calidad de Agua para consumo D.S. N 031-2012-SA.

El consumo mensual de agua potable para preparación de alimentos del EP Arequipa y Mujeres Arequipa es aproximadamente 183.3 m3 correspondiendo a 14 tanques de 13 000 litros cada uno cuyo costo aproximado es de S./253.80 soles por cada uno. La Entidad brindara los tanques para el almacenamiento del agua.

Así mismo, el contratista deberá pagar el costo por ración .de 0.00000094 correspondiente al agua para lavado y limpieza.

9.16. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario 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.

9.17. El servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento (al momento iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes 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 ( enseres, equipos) para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

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

9.18. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiado, 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 06:00 horas a 19: 00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.
- 9.19. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. 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 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente. El horario no incluye la hora de refrigerio
- 9.20. El contratista designará a un representante o supervisor 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 de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas.
- 9.21. 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 de los internos cocineros 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 y/o cedido 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.
- 9.22. 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 a las 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° 004-2018-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.
- 9.23. 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.
- 9.24. 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.
- 9.25. 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.
- 9.26. 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.
- 9.27. 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.
- 9.28. 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, informe psicológico, informe salud y 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, 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.
- 9.29. 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.
- 9.30. 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 01año, en servicios de alimentación brindada a los</li> </ul>

	<p>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.</p> <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>
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>• 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>

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. AREQUIPA:

PERSONAL	E.P. AREQUIPA
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01

Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	13
Personal de limpieza	03

-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 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

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.

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; adicionales alimenticios para los internos y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

#### E.P. AREQUIPA

**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. AREQUIPA	
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

**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. AREQUIPA	
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 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 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.

### 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 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 y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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)

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

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

$$\text{Penalidad diaria} = 2,658.23 \text{ nuevos soles}$$

**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 remplazados 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	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.		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, 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 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, 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.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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 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.
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ 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 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.
k)	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%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.
l)	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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en 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

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 o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
m)	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.	$P = 0.20 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	<p>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</p> <p>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>
n)	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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>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.</p>

“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.

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.

**ADELANTOS**

No se otorgará adelantos

**SUBCONTRATACION**

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

[El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 1 año de otorgada la conformidad.](#)

**17. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO AREQUIPA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID 19.**

**“MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO AREQUIPA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID 19”**

**PERÚ 2020**

**1. OBJETIVOS GENERALES**

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir en el Establecimiento Penitenciario Arequipa de la Oficina Regional Sur Arequipa–INPE, con el fin de proteger la salud de internos, personal INPE, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID 19

**2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Elaborar un plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, por parte de la Empresa Contratista.
- Verificar que la Empresa Contratista se encuentre registrado en el SISCOVID EMPRESAS.

**3. ALCANCE**



- Aplica a todo el personal INPE, proveedores, terceros e internos involucrados en el proceso productivo y entrega de las raciones alimentarias.

#### **4. MARCO NORMATIVO**

- Resolución Ministerial N°2392020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

## 5. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

### 5.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán entregados diariamente por el contratista según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Indumentaria de color blanco (se entregará 02 juegos en forma semestral) necesaria para la preparación compuesta por: Camisa, pantalón, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando) Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial	Responsabilidad de la empresa
Reparto	Uniforme Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial (**)	Responsabilidad de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsabilidad de la empresa

(\*) La empresa evaluará la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(\*\*) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto.

**Nota:**

- Terceras personas (proveedores, nutricionista, cheff, personal administrativo y seguridad etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.
- El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal

- Debe hacer el cambio de mascarillas cada que se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes de plástico.
- Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

## **5.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

### **5.2.1. Requisitos básicos**

- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.
- Se garantizará el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y en los equipos sanitarios (lavamanos portátiles)
- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección.
- Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.
- Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Dependiendo de los ambientes, en algunos casos es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.
- Las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e adsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.
- El techo debe impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
- Las ventanas y otras aberturas del mismo, deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas. A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.
- La iluminación debe ser una luz clara que no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, éstas deberán aislarse con protectores.

### **5.2.2. Abastecimiento de agua**

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.

- En caso de contar con tanques de almacenamiento de agua, estos serán limpiados.

#### **5.2.3. Saneamiento Ambiental**

- El contratista realizara trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, lo cual debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua)

#### **5.2.4. Limpieza y desinfección**

- El contratista deberá elaborar y cumplir con el programa de limpieza y desinfección.  
El contratista debe contar con plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos, indicando las sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP. El cual será presentado a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (E.P), para su verificación posterior
- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal (cocina, almacenes, zona de reparto, comedor) con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, rejas y puertas (incluyendo manijas), que entren en contacto deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación se deberán desinfectar mesas de trabajo, utensilios (cuchillos, tablas de picar, lavadores o bowl) y equipos con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos.

#### **5.2.5. Disposición de residuos sólidos**

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte. Establecer un área para colocar los tachos de acuerdo a que la infraestructura lo permita.
- Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán

retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.

- Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

**Nota:** Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

**Nota:** El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

#### **5.2.6. Servicios higiénicos y vestuario**

- Los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo, deberán contar con buena iluminación y ventilación.
- Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel para la desinfección.
  - Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.
  - Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.
- Se deberá contar con casilleros para guardar la ropa de trabajo, tanto para los internos encargados del área de cocina y como para los trabajadores externos, que permita almacenar la indumentaria de trabajo.
- Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente.

#### **5.2.7. Equipos sanitarios**

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la cocina, áreas de proceso y comedor de personal INPE, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (alcohol), dispositivo de secado de manos (papel toalla), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. De acuerdo a que la infraestructura lo permita.

#### **5.2.8. Estaciones de desinfección**

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- **Pediluvios:** Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona

### **5.3. PERSONAL**

#### **5.3.1. Personal Administrativo y operativo**

Se tendrá en cuenta el distanciamiento de lo menos 1 metro entre cada personal que laborará para la atención de la población beneficiaria.

- **Establecimiento Penitenciario de Arequipa:** Se contará con un mínimo de 16 personas distribuidos de la siguiente manera:
  - 03 personas para limpieza
  - 03 personas para comedor de personal
  - 10 personales de ayudantes de cocina

En este personal se consideran descansos semanales, vacaciones, etc.

❖ **Consideraciones generales previo al inicio de actividades (personal externo e internos)**

**Requisito para acudir a realizar actividades laborales:**

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19, según la definición del presente protocolo
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

❖ **Consideraciones antes del inicio de actividades (personal externo e internos)**

La empresa contratista deberá realizar el trámite de permiso para operar durante la reanudación de actividades.

El trámite para obtener este permiso comienza con la elaboración de un **plan de emergencia**, o "**Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo**", y termina con su registro en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid Empresas), conforme a los Decretos Supremos 080-2020-PCM, 094-2020-PCM y 101-2020-PCM. Para lo cual se le otorgará un plazo de 10 días calendario para su trámite correspondiente; a partir del inicio y/o ejecución de contrato caso contrario se procederá a la resolución del contrato.

Pasos a seguir:

**Paso1: Control de la salud del personal**

- **Personal externo:** Previo al ingreso al Establecimiento Penitenciario, se verificará que cuenten con mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura y verificará el buen estado de salud del personal.
- **Los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 al inicio del contrato y será renovado en forma mensual.**
- **Internos(as):** Para el personal de cocina internos(as) se verificará en la cuenta por el personal designado por la empresa, el estado de salud y la verificación del uso del uniforme de cocina, este deberá ser de color blanco, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas, mandil o delantal de plástico y EPPs

- En caso que se encuentre una persona con síntomas esta será retirada del área de cocina y se le llevará al área de salud COVID para ser evaluado y recibir el tratamiento correspondiente.

- *Nota: El contratista dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medirla temperatura.*

**Paso2: Desinfección de zapatos**

- Se acondicionará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes al ingreso de la cocina y comedores.

**Paso 3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro**

- Se seguirá los pasos establecido en el “Instructivo de lavado y desinfección de manos”. Antes de iniciar la actividad, durante la actividad si lo requiere y después de haber terminado la labor.

**Paso 4: Colocación de uniformes**

- El personal externo al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- El uniforme y calzado del personal será facilitado por el contratista
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
- Lavado y desinfección de manos después de la colocación del uniforme

**Paso 5: Colocación de la mascarilla y la cofia**

- Se realizará antes de empezar con las actividades, para detalles del cambio de mascarilla, “Instructivo de uso de mascarilla”.

❖ **Consideraciones durante el desarrollo de las actividades**

- Al toser estornudar, cubrirla boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitar tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

❖ **Consideraciones al término de las actividades**

- El personal colocará en un recipiente designado la indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para sus cuadras y en el caso del personal externo el retorno a su casa.

❖ **Sensibilización y capacitación**

- El contratista gestionará la sensibilización y capacitación trimestral de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
  - Limpieza y Desinfección
  - Manipulación, higiene y conservación de alimentos
  - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
    - Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
    - Medidas a adoptar en casos confirmados.
    - Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
    - Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
    - Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario o en zonas determinadas en los Establecimientos Penitenciarios en casos confirmados
- Todas las capacitaciones deberán ser registradas y documentadas

#### **5.3.2. Personal externo a la empresa**

- El personal externo contemplado en el presente protocolo es el siguiente:
  - Equipo control (director del Establecimiento, Administrador y Nutricionista)
  - Personal de Seguridad
  - Personal de Salud
  - Personal de mantenimiento
  - Y otros.
- Deberán contar con los EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrán ingresar al área de cocina o comedor



## 5.4. PROCESOS OPERATIVOS

### 5.4.1. Compra

Proceso	Compra	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.</p> <p><b>Antes de salir o hacer compras</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Láivate y desinfecta las manos</li> <li>2. Lleva siempre contigo la indumentaria y equipos de protección personal (EPP) durante la compra.</li> <li>3. Lleva contigo dispensadores portátiles para desinfección</li> </ol> <p><b>Durante la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio</li> <li>2. Mantén una distancia de al menos un (01) metro</li> <li>3. Desinfectate las manos cada vez que sea necesario</li> <li>4. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos</li> <li>5. Cuando hagas uso de un dispositivo móvil, lapiceros y cuaderno de notas, no debes manipular la mascarilla</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloca y desinfecta externamente las bolsas de los alimentos antes de ser cargado a la unidad de transporte.</li> <li>2. Láivate y desinfecta las manos, después de realizar las compras y cambia de indumentaria para iniciar las actividades.</li> </ol>		
Riesgos	Acciones	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usa y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>	

## 5.4.2. Recepción

Proceso	Recepción	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Delantal plástico</li> <li>✓ Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem. 5.2.5</p> <p><b>Antes de recibir productos (puerta del Establecimiento Penitenciario)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El técnico verificará que el personal cuente con los Equipos de Protección Personal(mascarilla)</li> <li>Lavar y desinfectar las manos en la puerta de ingreso del Establecimiento</li> <li>Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso único.</li> <li>La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> <li>Limpiar y desinfectar la zona de recepción (mesas) para ser revisado por el técnico encargado de puerta. En caso de presentar inconvenientes deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal</li> <li>En caso de ingresar un vehículo, se realizará la desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> </ol> <p><b>Durante la actividad (antes de ingresar al almacén)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Designar una zona de lavado y desinfección donde se eliminará los empaques.</li> <li>Desinfecta los empaques externos de los alimentos y materiales que pasarán a la siguiente etapa del proceso (almacenamiento).</li> <li>Uso delantal durante todo momento de la operación</li> <li>Mantén el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante toda la operación</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y desinfecta el área y los implementos utilizados</li> <li>Retirar el delantal utilizado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.</li> <li>Transportar y distribuye en las áreas correspondientes los alimentos y envases recibidos y desinfectados</li> <li>Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.</li> <li>Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</li> <li>Lavar y desinfecta las manos, después de realizar</li> </ol>		
Riesgos		Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>No contar, usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>No desinfectar ni eliminarlos envases en los que han llegado los alimentos.</li> <li>No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico</li> <li>No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### 5.4.3. Almacenamiento

<b>Proceso</b>	<b>Almacenamiento</b>	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>		
<p>La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones.</p> <p><b>Antes de la actividad:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavarse y desinfectarse las manos.</li> <li>2. Verificar que el personal cuente con los EPP</li> <li>3. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpias y desinfectadas.</li> <li>4. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.</li> <li>5. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico</li> </ol> <p><b>Durante la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar adecuadamente los EPP.</li> <li>2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.</li> <li>3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</li> <li>4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.</li> <li>5. Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.</li> <li>6. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno.</li> <li>7. No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.</li> <li>8. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS)</li> <li>9. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm. del techo, para la debida circulación del aire.</li> <li>10. Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.</li> <li>2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.</li> </ol>		
<b>Riesgos</b>		<b>Acciones</b>

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul> |
|---|--|

#### 5.4.4. Preparación de los alimentos

Proceso	Preparación de los alimentos	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad		Productos químicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En la cocina se verificará el aforo para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.</li> <li>✓ Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Zona de preparación</b> previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela, lava y desinfecta las materias primas que lo requieran.</li> <li>b) <b>Zona de preparación intermedia</b>, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.</li> <li>c) <b>Zona de preparación final</b>, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos</li> </ol> </li> <li>✓ Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada.</li> <li>✓ Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.</li> <li>✓ El equipo a usar como mesas de trabajo, carros transportadores, los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.</li> <li>✓ Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.</li> </ul>		

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de las raciones, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer soluciones desinfectantes en la zona de preparación para manos, superficies inertes, etc.

**Durante la actividad**

1. Realiza el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales, cada vez que sea necesario.
2. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
3. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso
4. Cumple hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar

**Después de la actividad**

1. Lava y desinfecta las superficies, materiales y equipos que tuvieron contacto con tus manos durante la preparación de los alimentos.
2. Lava y desinfecta tus botas y delantal
3. Lava y desinfecta tus manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico.</li> <li>• Tener hábitos de higiene inadecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### 5.4.5. Reparto y Servido

<b>Proceso</b>	<b>Reparto y Servido</b>
<b>Objetivo</b>	Definirlas medidas de bioseguridad en el proceso de reparto al destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cofia</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>	
<p><b>Internos:</b></p> <p><u><b>Antes de la actividad:</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los cocineros encargados del servicio deberán lavarse y desinfectar las manos. Y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>Se planificará la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de los internos, estos deberán venir a recoger cuadra por cuadra y realizarán una fila en la entrada de la cocina guardando el distanciamiento social (01 metro). Lo cual debe estar señalizado</li> </ol> <p><u><b>Durante la actividad</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se instalará en la Puerta de la cocina una mesa o estantes donde se colocará las ollas preparadas, para así evitar el ingreso de los internos a cocina.</li> <li>En la puerta de la cocina se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos</li> <li>Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el interno de 01 metro a mas</li> <li>Los internos responsables del recojo del alimento para su cuadra deberá utilizar mascarilla y guantes durante el recojo y entrega en sus cuartos de los alimentos.</li> <li>Para el recojo de los alimentos de los internos los recipientes serán de acero inoxidable estos deberán estar limpios y desinfectados. Los cuáles serán desinfectados por fuera por solución desinfectante antes del servicio en cocina</li> </ol> <p><u><b>Después de la actividad</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.</li> <li>Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso</li> <li>Lavarse y desinfectarse las manos</li> </ol> <p><b>Personal de Seguridad INPE</b></p> <p><u><b>Antes de la actividad:</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los cocineros encargados del servicio deberán lavarse y desinfectarse las manos. Y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>En el caso del uso del comedor por parte del personal INPE se considerará el aforo del comedor y el tiempo de permanencia con la finalidad de evitar la aglomeración y respetando el distanciamiento.</li> <li>En el caso del Establecimiento Penitenciario de Arequipa. la cantidad de personal que utiliza el comedor es aproximadamente 50 personas de seguridad, las cuales estarán distribuidas cinco (05) turnos de 20 minutos para 10 personas por turno aproximadamente. Esto se realizará en el reparto de los tres componentes: desayuno, almuerzo y cena</li> <li>Para el ingreso deberán realizar una fila en la entrada del comedor guardando el distanciamiento social (01 metro).</li> </ol>	

**Durante la actividad**

1. En la puerta del comedor se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
2. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el Personal de Seguridad de 01 metro a mas
3. El personal de seguridad deberá utilizar mascarilla para el ingreso al comedor.
4. La persona encargada de servir a los comensales deberá mantener una rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.
5. En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.
6. Los cubiertos y utensilios deberán ser de material inoxidable y se tomarán por el mango
7. Los platos, se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y las tazas por debajo o por las asas. Estos deberán estar en complete estado de conservación
8. Las cucharas o cucharones deben ser de acero inoxidable con que se servirán la comida.
9. Las mesas deberán estar limpias, se deberá secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

**Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
3. Lavarse y desinfectarse las manos

**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNAS, NIÑOS Y PERSONAL INPE QUE  
LABORA 24 X 48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES  
AREQUIPA DE LA OFICINA REGIONAL SUR -INPE**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el “Servicio de alimentación para los internos, internas, niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa 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, niños 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 internas, niños y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa de la Oficina Regional Sur, conforme los términos de referencia del servicio.

**3.2 OBJETIVO ESPECIFICO**

- Brindar una ración adecuado en cuanto cantidad y calidad, las mismas que cumplen los estándares nutricionales de salubridad correspondiente a cada grupo usuarios (internas, niños y personal)
- Brindar una ración adecuada cumpliendo los estándares de nutricionales y salubridad correspondiente a cada grupo usuarios con enfermedades diversas.
- 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 INTERNAS 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 Arequipa de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Mujeres Arequipa	Internos	Ración	150	365	54750
		Personal	Ración	24	365	8,760
		Niños	Ración	2	365	730
TOTAL, DE RACIONES ANUALES						64,240

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



ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa.	Quebrada la chuca s/n Horacio Zevallos Gámez Distrito Socaba ya. Provincia de Arequipa, Región Arequipa

## 6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para las internas, niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa, de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario”, son:

6.1 Internas, 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 Internas 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 INTERNAS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL

PROGRAMAS -INTERNAS	E.P. MUJERES AREQUIPA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	12
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	05
Interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia	02

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:

- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”;
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”;
- D.S. 027-2009 que modifica la norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicolas;
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- 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”;
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial Instituto Nacional Penitenciario N 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-20018-INPE Guía de procedimientos y buenas

prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE

## 7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internas, niños y personal de seguridad que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

8.1 La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para las internas, niños y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa 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 de ellos dar la conformidad del servicio.

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 un plazo máximo de 02 días calendario 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 las bases integradas y en sus Numerales 9.16, 9.17 y 9.18

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 o cuando lo soliciten.

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 Asimismo, 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.º 01, N.º 02 y 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia 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 se publique el menú en las pizarras, ubicadas en la entrada de la cocina y pabellones, en las supervisiones que se 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 dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir 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 el local, materiales, 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, 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 generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina
- ✓ Que el Contratista realice trimestralmente y según la 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 utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redecilla mandil, botas de jebe y guantes. (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 y barba rasurada, así como sus uniformes limpios
- ✓ El representante o supervisor, nutricionista, cocinero o chef y el personal de cocina y limpieza deben contar con carnet sanitario vigente durante toda la prestación del servicio.
- ✓ Que 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.P.	Ración	desayuno	Refrigerio	almuerzo	refrigerio	Cena
MUJERES AREQUIPA	Internas	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, Jefe del Equipo Logística u otros servidores o funcionarios designados, 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 10-2008-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 del Establecimiento Penitenciario Mujeres Arequipa.
- 9.7 Certificación de Control 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° 0019-81-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 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 (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B y Formato C).
- 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 serán aptas para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.  
El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".

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

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

- 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: 8:30 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), según informe correspondiente, la Oficina Regional Sur, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161º 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 de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor de 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 al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

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

- 9.11 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 un extintor PQS tipo ABC al 90% de 6 kg vigente. para el ambiente de Cocina. Además, utensilios como baldes en acero inoxidable con tapa, cucharones, utensilios con medida para distribución de líquidos y sólidos en caso no existiera comedor para internas del EPMA.
- 9.12 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

DESCRIPCION	E.P. Mujeres Arequipa
Costo Mensual por instalaciones	54.02

- 9.13 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:

**Consumo de energía eléctrica** en promedio por ración o según lo marcado en medidor

Instalado en cocina del E.P. es:

E.P. Mujeres Arequipa
S/0.04

#### **Consumo de agua por ración:**

Considerando que a la fecha el establecimiento penal, no cuenta con agua potable, es responsabilidad del contratista suministrar el agua potable con cisternas, que se utilizara para la elaboración de raciones alimenticias, cumpliendo lo indicado en el Reglamento de la Calidad de Agua para consumo D.S. N 031-2012-SA.

El consumo mensual de agua potable para preparación de alimentos del EP Arequipa y Mujeres Arequipa es aproximadamente 183.3 m3 correspondiendo a 14 tanques de 13 000 litros cada uno cuyo costo aproximado es de S./253.80 soles por cada uno. La Entidad brindara los tanques para el almacenamiento del agua).

Así mismo, el contratista deberá pagar el costo por ración .de 0.00000094 correspondiente al agua para lavado y limpieza.

- 9.14 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario 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.
- 9.15 servicio de alimentación para internas, niños y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo

### **SOBRE EL PERSONAL**

- 9.16 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiado, 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.
- Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes (días hábiles) mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- 9.17 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/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 penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- 9.18 El contratista designará a un Representante o Supervisor 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. El representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones de penal un mínimo de 3 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.
- 9.19 Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente 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 de los internos cocineros 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 y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
  - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
  - g) Aprovechamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
  - h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 9.20 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 a las del personal que requiere ser reemplazado. Debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipos de Logística de la Sede Regional con un plazo mínimo de 03 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° 004-2018-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.
- 9.21 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.
- 9.22 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, gorro, botas de jebe, guantes y mandil (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- 9.23 La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internas 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 siendo obligación del contratista el cumplimiento de sus derechos laborales por guardar vínculo laboral con el Contratista
- 9.24 .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.
- 9.25 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.
- 9.26 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, informe psicológico, informe salud y 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, 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.

- 9.27 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.

- 9.28 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 notificarse 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

- 10.1. 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>• Certificado de Prueba Rápida de COVID-19 NO REACTIVO</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</li> </ul>



	<p>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>• Certificado de Prueba Rápida de COVID-19 NO REACTIVO</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>• 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>• Certificado de Prueba Rápida de COVID-19 NO REACTIVO</li> <li>• No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internas, 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, presentar Certificado de Prueba Rápida de COVID-19 NO REACTIVO</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internas, 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, presentar Certificado de Prueba Rápida de COVID-19 NO REACTIVO</li> <li>• Carnet Sanitario</li> </ul>

**CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. M. AREQUIPA:**

<b>PERSONAL</b>	<b>E.P.M. Arequipa</b>
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o chef	01
Ayudantes de cocina *	04
Personal de limpieza *	01

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

-Por medidas de seguridad personal femenino: Nutricionista, Chef, ayudante de cocina y personal de limpieza.

- 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 internas.

-En caso de ausencia por horas del personal externo que cumple horario a tiempo completo se dará permiso para tramitar su carnet de sanidad con previa comunicación bajo escrito.

- 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 remplazar 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 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) A la Oficina Regional Sur, al Establecimiento Penitenciario Mujeres Arequipa 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.
- b) El contratista correrá con los gastos que demanden la 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.
- c) 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 las internas, niños 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 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 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; adicionales alimenticios para las internas y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

##### **E.P. MUJERES AREQUIPA**

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

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P. M. AREQUIPA	
Día de la madre	Segundo domingo de mayo
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Año Nuevo	1 de enero

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

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P. M. AREQUIPA	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
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 programada para el día festivo. El contratista remitirá la relación de adicionales a brindar a las internas 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 internas 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 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.

#### 17 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 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

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{\mathbf{1063,29}}{6}$$

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 y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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)

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

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

$$\text{Penalidad diaria} = 2,658.23 \text{ nuevos soles}$$

#### 18 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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	10 % del monto total diario a pagar por el servicio.		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.	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula:</p> <p>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.</p>
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.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c 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	$P = 0.10 \times VTD$ 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.		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.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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 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, 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	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 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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 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 deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento	. 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	Penitenciario	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.
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>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.</p>
k)	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	$\text{Penalidad} = 25\% \times \text{valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario}$	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.
l)	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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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
m)	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	<p>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</p> <p>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>
n)	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	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por <b>cada vez</b> que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>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.</p>

“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.

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.

**ADELANTOS**

No se otorgará adelantos

**SUBCONTRATACION**

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 1 año de otorgada la conformidad.

**“MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES AREQUIPA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID 19” PERÚ 2020**

**1. FINALIDAD**

Contribuir con la prevención del contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) en el ámbito laboral.

**2. OBJETIVOS GENERALES**

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir en el Establecimiento Penitenciario Mujeres Arequipa de la Oficina Regional Sur Arequipa–INPE, con el fin de proteger la salud de internos(as), personal INPE, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID19.

**3. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Elaborar un plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, por parte de la Empresa Contratista.
- Verificar que la Empresa Contratista se encuentre registrado en el SISCOVID EMPRESAS.

**4. ALCANCE**

- Aplica a todo el personal INPE, proveedores, terceros e internos involucrados en el proceso productivo y entrega de las raciones alimentarias.

## **5. MARCO NORMATIVO**

- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

## **6. REQUISITOS BÁSICOS**

### **6.1. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección.
- Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.
- Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Dependiendo de los ambientes, en algunos casos es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.
- Las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e inadsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.
- El techo debe impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
- Las ventanas y otras aberturas del mismo, deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas. A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.
- La iluminación debe ser una luz clara que no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, éstas deberán aislarse con protectores.
- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.

### **6.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.
- En caso de contar con tanques de almacenamiento de agua, estos serán limpiados.

### **6.3. SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO**

- Los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo, deberán contar con buena iluminación y ventilación.

- Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel para la desinfección.
- Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.
- Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.
- Se deberá contar con casilleros para guardar la ropa de trabajo, tanto para los internos encargados del área de cocina y como para los trabajadores externos, que permita almacenar la indumentaria de trabajo.
- Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente.

#### **6.4. EQUIPOS SANITARIOS**

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la cocina, áreas de proceso y comedor de personal INPE, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (alcohol), dispositivo de secado de manos (papel toalla), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. De acuerdo a la infraestructura lo permita.

#### **6.5. ESTACIONES DE DESINFECCIÓN**

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- **Pediluvios:** Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona

### **7. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

#### **7.1. MEDIDAS PRELIMINARES:**

- Previo al inicio de labores, todo empleador está en la obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva.
- La empresa contratista elaborará un "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo. Para lo cual se le dará un plazo de 10 días para su trámite a partir de la firma del contrato caso contrario se procederá a la resolución del contrato.
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", debe incluir actividades, acciones e intervenciones que aseguren el cumplimiento de los lineamientos específicos establecidos en el numeral 7.2. del Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" debe especificar:

a) El número de trabajadores; b) El riesgo de exposición a COVID-19 por puesto de trabajo (Muy Alto, Alto, Mediano o Bajo); c) Las características de vigilancia, prevención y control por riesgo de exposición.

- La empresa contratista debe registrar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" a través del Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19)
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, para las acciones de su competencia.

## **7.2. MEDIDA 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

### **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- El contratista deberá elaborar y cumplir con el programa de limpieza y desinfección.
- El contratista debe contar con un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos, indicando las sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP. El cual será presentado a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (E.P), para su verificación posterior
- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal (cocina, almacenes, zona de reparto, comedor) con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, rejas y puertas (incluyendo manijas), que entren en contacto deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación se deberán desinfectar mesas de trabajo, utensilios (cuchillos, tablas de picar, lavadores o bowl) y equipos con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos.

### **SANEAMIENTO AMBIENTAL**

- El contratista realizará trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, lo cual debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua)

### **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte. Establecer un área para colocar los tachos de acuerdo a la infraestructura lo permita.
- Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes

diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.

- Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

**Nota:** Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

**Nota:** El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

### **ESTACIONES DE DESINFECCIÓN**

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- Se colocará pediluvios con solución desinfectante colocadas en el ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona.

## **MEDIDA 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN DE TRABAJO PERSONAL**

Se tendrá en cuenta la cantidad de personal de acuerdo al aforo de la cocina y el distanciamiento social.

### **Personal externo e interno**

- **Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa** Se contará con un mínimo de 06 personales distribuidos de la siguiente manera:
  - 01 personal de limpieza
  - 05 ayudantes de cocina

La cantidad de personal de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de reemplazo por descanso físicos, médicos, vacaciones u otro

- Cheff
- Nutricionista
- Representante

En este personal se consideran descansos semanales, vacaciones, etc.

## **CONSIDERACIONES GENERALES PARA AL INICIO DE ACTIVIDADES (PERSONAL EXTERNO E INTERNOS)**

### **Paso1: Control de la salud del personal**

**Personal externo:** Al inicio del contrato los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 y la Ficha de sintomatología COVID-19 de carácter declarativo; la cual debe ser respondida en su totalidad. Según Documento Técnico

“Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.

Todos los días previo al ingreso al Establecimiento Penitenciario, se les verificará que cuente con mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura.

**Los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 al inicio del contrato y será renovado en forma mensual.**

- **Internos(as):** Al inicio del contrato los internos que laborarán para el contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19. Todos los días se les verificara en la cuenta por el personal designado por la empresa, medición de temperatura y la verificación del uso del uniforme de cocina este deberá ser de color blanco, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas, mandil o delantal de plástico y EPPs

**De identificarse un caso sospechoso en trabajadores se procederá con las siguientes medidas:**

- Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por el MINSA.
- Aplicación de Prueba Serológica o Molecular COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso.
- Identificación de las personas que tuvieron contacto
- Comunicar al área de salud del Establecimiento para el seguimiento de casos correspondiente.

Para las acciones específicas tomar en cuenta lo establecido en la Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, "Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

Se debe realizar seguimiento clínico al trabajador identificado como caso sospechoso. En los trabajadores identificados como caso sospechoso, que se confirma el diagnóstico de COVID-19, posterior a cumplir los 14 días calendario de aislamiento y antes del regreso al trabajo; el realizara la evaluación clínica respectiva, para el retorno al trabajo.

- **Nota:** El contratista dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medir la temperatura.

**Paso2: Desinfección de zapatos**

- Se acondicionará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes al ingreso de la cocina y comedores.

**Paso3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro**

- Se seguirá los pasos establecido en el Instructivo de lavado y desinfección de manos”. según lo establecido en el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local). Antes de iniciar la actividad, durante la actividad si lo requiere y después de haber terminado la labor.

**Paso4: Colocación de uniformes**

- El personal externo al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el

uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.

- El uniforme y calzado del personal será facilitado por la contratista
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
- Lavado y desinfección de mano después de la colocación del uniforme

#### **Paso5: Colocación de la mascarilla y la cofia**

Se realizará antes de empezar con las actividades, para detalles del cambio de mascarilla, según lo establecido en el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local).

#### **CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES**

- Al toser estornudar, cubrirla boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitar tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
  - Evitar tocarlos ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
  - Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
  - Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

#### **CONSIDERACIONES AL TÉRMINO DE LAS ACTIVIDADES**

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para el retorno a sus cuadras y en el caso del personal externo el retorno a su domicilio.

#### **MEDIDA 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO**

- El empleador, asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) o alcohol gel, para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.
- Uno de los puntos de lavado o dispensador de alcohol gel deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, cocina y comedor estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible con mecanismos que eviten el contacto de las manos con grifos o manijas

En la parte superior de cada punto de lavado o desinfección deberá indicarse mediante carteles, la ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol en gel para la higiene de manos.

#### **MEDIDA 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO**

##### **Sensibilización y capacitación**

- El contratista gestionará la sensibilización y capacitación trimestral de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
  - Limpieza y Desinfección.
  - Manipulación, higiene y conservación de alimentos
  - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.



- Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
- Medidas a adoptar en casos confirmados.
- Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
- Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
- Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario o en zonas determinadas en los Establecimiento Penitenciario en caso confirmado.
- Todas las capacitaciones deberán ser registrada y documentada

#### **MEDIDA 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA**

- Acciones dirigidas para evitar la de transmisión de COVID-19 en el ambiente de trabajo, se implementarán considerando los siguientes aspectos:

##### **COMPRA**

PROCESO	COMPRA	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>		

El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.

#### **Antes de salir o hacer compras**

4. Lávate y desinfecta las manos
5. Lleva siempre contigo la indumentaria y equipos de protección personal (EPP) durante la compra.
6. Lleva contigo dispensadores portátiles para desinfección

#### **Durante la actividad**

6. Verifica que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio
7. Mantén una distancia de al menos un (01) metro
8. Desinféctate las manos cada vez que sea necesario
9. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
10. Cuando hagas uso de un dispositivo móvil, lapiceros y cuaderno de notas, no debes manipular la mascarilla

#### **Después de la actividad**

3. Coloca y desinfecta externamente las bolsas de los alimentos antes de ser cargado a la unidad de transporte.
4. Lávate y desinfecta las manos, después de realizar las compras y cambia de indumentaria para iniciar las actividades.

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>•No contar, no usa y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>•Realizar actividades distintas sus funciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### **RECEPCIÓN**

PROCESO	RECEPCIÓN
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Delantal plástico</li> <li>✓Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Jabón líquido</li> <li>✓Detergente en polvo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b></p> <p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido.</p> <p><b>Antes de recibir productos (puerta del Establecimiento Penitenciario)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. El técnico verificará que el personal cuente con los Equipos de Protección Personal (mascarilla)</li> <li>8. Lavarse y desinfectarse las manos en la puerta de ingreso del Establecimiento</li> <li>9. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso único.</li> <li>10. La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> <li>11. Limpiar y desinfectar la zona de recepción (mesas) para ser revisado por el técnico encargado de puerta. En caso de presentar inconvenientes deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal</li> <li>12. En caso de ingresar un vehículo, se realizará la desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> </ol>		

#### **Durante la actividad (antes de ingresar al almacén)**

5. Designar una zona de lavado y desinfección donde se eliminará los empaques.
6. Desinfecta los empaques externos de los alimentos y materiales que pasarán a la siguiente etapa del proceso (almacenamiento). Ver Anexo N°7
7. Uso delantal durante todo momento de la operación
8. Mantén el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante toda la operación

#### **Después de la actividad**

7. Limpia y desinfecta el área y los implementos utilizados
8. Retírate el delantal utilizado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
9. Transporta y distribuye en las áreas correspondientes los alimentos y envases recibidos y desinfectados
10. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
11. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
12. Lávate y desinfecta las manos, después de realizar

<b>Riesgos</b>	<b>Acciones</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>No contar, usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>No desinfectar ni eliminarlos envases en los que han llegado los alimentos.</li> <li>No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico</li> <li>No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### **. ALMACENAMIENTO**

<b>PROCESO</b>	<b>ALMACENAMIENTO</b>	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ cofia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes</li> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes</li> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>		

La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones.

**Antes de la actividad:**

6. Lavarse y desinfectarse las manos.
7. Verificar que el personal cuente con los EPP
8. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpias y desinfectadas.
9. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.
10. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico

**Durante la actividad**

11. Utilizar adecuadamente los EPP.
12. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
13. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
14. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
15. Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.
16. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno.
17. No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.
18. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS)
19. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm. del techo, para la debida circulación del aire.
20. Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

**Después de la actividad**

3. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
4. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

## PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### PROCESO PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

**Objetivo** Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.

#### Equipos de bioseguridad

- EPP
  - ✓ Guantes
  - ✓ Mascarilla
  - ✓ Cofia
- Soluciones detergentes
  - ✓ Jabón líquido
  - ✓ Detergente en polvo y/o líquido

#### Productos químicos

- Soluciones desinfectantes
  - ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).
  - ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).

### Descripción de las medidas de bioseguridad

- ✓ En la cocina se verificará el aforo para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.
- ✓ Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera:
  - a) **Zona de preparación** previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela, lava y desinfecta las materias primas que lo requieran.
  - b) **Zona de preparación intermedia**, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
  - c) **Zona de preparación final**, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos
- ✓ Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del

ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.

- ✓ El equipo a usar como mesas de trabajo, carros transportadores, los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.
- ✓ Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

#### **Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer soluciones desinfectantes en la zona de preparación para manos, superficies inertes, etc.

#### **Durante la actividad**

5. Realiza el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales, cada vez que sea necesario.
6. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
7. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso
8. Cumple hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar

#### **Después de la actividad**

4. Lava y desinfecta las superficies, materiales y equipos que tuvieron contacto con tus manos durante la preparación de los alimentos.
5. Lava y desinfecta tus botas y delantal
6. Lava y desinfecta tus manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

#### **REPARTO Y SERVIDO**

PROCESO	REPARTO Y SERVIDO
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de reparto al destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
Equipos de bioseguridad	Productos químicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Cofia</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad	
<b>Internos:</b>	
<b><u>Antes de la actividad:</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Los cocineros encargados del servido deberán lavarse y desinfectar las manos y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>4. Se planificará la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de los internos, estos deberán a venir a recoger cuadra por cuadra y realizarán una fila en la entrada de la cocina guardando el distanciamiento social (01 metro). El cual debe estar señalizado.</li> </ol>	
<b><u>Durante la actividad</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Se instalará en la Puerta de la cocina una mesa o estantes donde se colocará las ollas preparadas, para así evitar el ingreso de los internos a cocina.</li> <li>7. En la puerta de la cocina se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos</li> <li>8. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el interno de 01 metro a mas</li> <li>9. Los internos responsables del recojo del alimento para su cuadra deberá utilizar mascarilla y guantes durante el recojo y entrega en sus cuadras de los alimentos.</li> <li>10. Para el recojo de los alimentos de los internos los recipientes serán de acero inoxidable estos deberán estar limpios y desinfectados. Estos serán desinfectados por fuera con una solución desinfectante antes del servido en cocina</li> </ol>	
<b><u>Después de la actividad</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.</li> <li>5. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso</li> <li>6. Lavarse y desinfectarse las manos</li> </ol>	
<b>Personal de Seguridad INPE</b>	
<b><u>Antes de la actividad:</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los cocineros encargados del servido deberán lavarse y desinfectar las manos y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>2. En el caso del uso del comedor por parte del personal INPE se considerara el aforo del comedor, distanciamiento social y el tiempo de permanencia con la finalidad de evitar la aglomeración y respetando el distanciamiento.</li> </ol>	



Esto mientras dure el estado de emergencia.

3. Para el ingreso deberán realizar una fila en la entrada del comedor guardando el distanciamiento social (01 metro).

**Durante la actividad**

10. En la puerta del comedor deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
11. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el Personal de Seguridad de 01 metro a mas
12. El personal de seguridad deber a utilizar mascarilla para el ingreso al comedor.
13. La persona encargada de servir a los comensales deberá mantener una rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.
14. En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.
15. Los cubiertos y utensilios deberán ser de material inoxidable y se tomarán por el mango
16. Los platos, se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y las tazas por debajo o por las asas. Estos deberán estar en complete estado de conservación
17. Las cucharas o cucharones deben ser de acero inoxidable con que se servirán la comida.
18. Las mesas deberán estar limpias, se deberá secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

**Después de la actividad**

4. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
5. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
6. Lavarse y desinfectarse las manos

## MEDIDA 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

### EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán entregados diariamente por el contratista según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Indumentaria de color blanco (se entregará cada semestralmente) necesaria para la preparación compuesta por: Camisa, pantalón, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando) Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial	Responsabilidad de la empresa
Reparto	Uniforme Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial (**)	Responsabilidad de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsabilidad de la empresa

(\*) La empresa evaluar la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(\*\*) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto

**Nota:**

- Terceras personas (proveedores, nutricionista, cheff, personal administrativo y seguridad etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.
- El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal
- Debe hacer el cambio de mascarillas cada que se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes de plástico.
- Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

#### **MEDIDA 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO DEL COVID**

- Durante la emergencia sanitaria nacional, el empleador realizará la vigilancia de salud de los trabajadores, de manera permanente.
- La vigilancia de la salud de los trabajadores, es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición al COVID-19 y debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el Ministerio de Salud.
- Como actividad de vigilancia, se controlará la temperatura corporal de cada trabajador, al momento de ingresar al centro de trabajo y al finalizar la jornada laboral.
- Se indicará la evaluación médica de síntomas COVID-19, a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38.0 °C.
- Todo trabajador con fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID-19, que sea identificado por el profesional de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo, se considera como caso sospechoso, y se realizará:
  - Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por el MINSA.
  - Aplicación de Pruebas serológico molecular COVID-19, según las normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso
  - Identificación de contactos en centro de trabajo, que cumplan criterios establecidos en normativa.
  - Comunicar a la autoridad de salud de su establecimiento para el seguimiento de casos correspondiente.

**TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE QUE LABORA 24  
X 48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAMANA 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 de los Establecimiento Penitenciario de Camaná 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 Camaná de la Oficina Regional Sur, conforme a los términos de referencia del servicio.

**3.2. OBJETIVO ESPECIFICO:**

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

3.3.3. 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.3.1

**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 y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Camaná de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Camaná	Internos	Ración	365	365	133225
		Personal	Ración	25	365	9125
		Niños	Ración	1	365	365
TOTAL DE RACIONES ANUALES						142715

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Arequipa.	Jr Bolognesi S/N Mz E Lote 1 Anexo Pucchun- Distrito Mariscal Cáceres Provincia de Camaná, Región Arequipa

## 6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Camaná, 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 CAMANA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	38
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	27
Internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia	00

- 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”
- D.S. 027-2009 que modifica LA Norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicolas
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria
- 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”
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- 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.

- RM N° 239-2020-MINSA "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición COVID – 19".
- Resolución de Gerencia General INPE N° 021-2020-INPE/GG
- Normatividad sanitaria vigente

## 7. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Camaná de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 365 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 de Camaná 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 de ellos 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 las bases integradas y en sus Numerales 9.16, 9.17 y 9.18.

Asimismo, deberá de presentar un reporte con el rol de asistencia de su personal externo (chef, nutricionista representante) consignando hora de ingreso, egreso y rol de trabajo de internos; dicha información será remitida finalizado el periodo mensual de la prestación para su verificación por el equipo de control y establecer las penalidades de ser el caso.

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 o cuando lo soliciten.

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.º 01, N.º 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 dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir 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. **Información que se deberá de remitir para la suscripción del contrato**

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.
- ✓ 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 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:

EE.PP		desayuno	refrigerio	almuerzo	refrigerio	Cena
Camaná	Internos	07: 30 a 08:50 horas		13: 00 a 13: 50 horas		17: 00 a 17: 50 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
	personal	08: 30 a 09:30 horas		12: 30 a 14:00 horas		18: 00 a 19:45 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, Jefe de Logística 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 Camaná, mientras dure la emergencia sanitaria decretada en el país.
- 8.10. El contratista para la suscripción del contrato deberá de presentar El Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el trabajo para el EP Camaná e implementarlo durante la prestación del servicio.

## **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 del Establecimiento Penitenciario Arequipa.
- 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 lo requiera, el mismo que consistirá en 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 el 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, formato B y formato C).



- 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 serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.  
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 dos extintores de 12 kg vigente. para el ambiente de Cocina.
- 9.13 El contratista deberá dotar de un envase medidor referencial de capacidad de 150 gramos para arroz cocido el cual será evaluado y aprobado por un profesional contratado para tal fin. El costo será asumido por el contratista; dicho medidor será proporcionado al equipo de control para el reparto a la población penal.
- 9.14 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

DESCRIPCION	E.P. Camaná
Costo Mensual por instalaciones	490.35

- 9.15 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:

Consumo de energía eléctrica en promedio por ración según lo marcado en medidor  
Instalado en cocina del E.P. es:

E.P. Camaná
0.02

Consumo de agua por ración:

E.P. Camaná
0.0724

- 9.16. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario 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.
- 9.17. El servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

#### SOBRE EL PERSONAL.

- 9.18. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada, 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 06:00 horas a 19:00 horas. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- 9.19. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. 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 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- 9.20. El contratista designará a un representante o supervisor 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 4 horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas.
- 9.21. Son funciones del representante del contratista:
- 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.
  - Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
  - Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
  - Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
  - Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación.
  - 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.

9.22. 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 a las 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° 004-2018-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.

Área de Trabajo y Comercialización del Establecimiento Penitenciario.- El Responsable del Área de Trabajo y Comercialización del Establecimiento Penitenciario, remite al Administrador del Establecimiento Penitenciario, a más tardar el último de día hábil de cada mes, el Informe donde brinde la conformidad del pago de haberes a los trabajadores internos de la cocina, que no ha detectado ni recibido denuncia de los internos trabajadores que son objeto de explotación laboral debiendo documentar tal informe con copia de la boleta de pago así como con copia de los depósitos bancarios efectuados en las cuentas de haberes a dichos internos por parte del contratista y si correspondiera con las denuncias o reclamos escritos de los internos afectados de explotación laboral.

9.23. 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.

9.24. 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, redcilla, mascarilla o barbijo, mandil, gorro, botas de jete y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando). Todo ello de acuerdo a la normatividad vigente al respecto.

9.25. 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.

9.26. 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.

9.27. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos, los

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.

- 9.28. 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, informe psicológico, informe salud y 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, 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.
- 9.29. 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 regirá 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.
- 9.30. 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 01año, 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</li> </ul>

	<p>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.</p> <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>• 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>

#### CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. CAMANA

PERSONAL	E.P CAMANA
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

reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo 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 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

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 la nutricionista de la ORS; Director y, Administrador, 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.

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; adicionales alimenticios para los internos y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

**E.P. CAMANA**

**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. CAMANA	
Día dela 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

**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. CAMANA	
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 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 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.
- Informe documentado del responsable del Área de Trabajo y Comercialización del Establecimiento Penitenciario, dando cuenta que la contratista no adeuda el pago de remuneración alguna a ninguno de los internos contratados para que desarrollen las labores de ayudantes de cocina, personal de cocina y de limpieza, adjuntando copia de los medios probatorios del pago realizado (Planilla de Pago) y depósitos bancarios de haberes a los internos de cocina. También debe informar si detecta explotación laboral en los términos indicado en el presente documento.

#### 19 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 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

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{\mathbf{1063,29}}{6}$$

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 y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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)

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

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

$$\text{Penalidad diaria} = 2,658.23 \text{ nuevos soles}$$

## **20 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 remplazados 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	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c 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°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.		
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, 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 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, 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.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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 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.
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ 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 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.
k)	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%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.
l)	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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio		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.
m)	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.	$P = 0.20 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	<p>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</p> <p>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>
n)	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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>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.</p>

“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.

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.

**ADELANTOS**

No se otorgará adelantos

**SUBCONTRATACION**

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 1 año de otorgada la conformidad.

**“MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CAMANÁ DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID 19” PERÚ 2020**

**1. FINALIDAD**

Contribuir con la prevención del contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) en al ámbito laboral.

**2. OBJETIVOS GENERALES**

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir en el Establecimiento Penitenciario Camaná de la Oficina Regional Sur Arequipa–INPE, con el fin de proteger la salud de internos(as), personal INPE, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID19.

**3. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

- Elaborar un plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, por parte de la Empresa Contratista.
- Verificar que la Empresa Contratista se encuentre registrado en el SISCOVID EMPRESAS.

#### **4. ALCANCE**

- Aplica a todo el personal INPE, proveedores, terceros e internos involucrados en el proceso productivo y entrega de las raciones alimentarias.

#### **5. MARCO NORMATIVO**

- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

#### **6. REQUISITOS BÁSICOS**

##### **6.1. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección.
- Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.
- Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Dependiendo de los ambientes, en algunos casos es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.
- Las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e inadsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.
- El techo debe impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
- Las ventanas y otras aberturas del mismo, deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas. A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.
- La iluminación debe ser una luz clara que no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, éstas deberán aislarse con protectores.
- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.

##### **6.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.
- En caso de contar con tanques de almacenamiento de agua, estos serán limpiados.

### 6.3. SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO

- Los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo, deberán contar con buena iluminación y ventilación.
- Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel para la desinfección.
  - Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.
  - Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.
- Se deberá contar con casilleros para guardar la ropa de trabajo, tanto para los internos encargados del área de cocina y como para los trabajadores externos, que permita almacenar la indumentaria de trabajo.
- Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente.

### 6.4. EQUIPOS SANITARIOS

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la cocina, áreas de proceso y comedor de personal INPE, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (alcohol), dispositivo de secado de manos (papel toalla), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. De acuerdo a la infraestructura lo permita.

### 6.5. ESTACIONES DE DESINFECCIÓN

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- **Pediluvios:** Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona

## MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

### MEDIDAS PRELIMINARES:

- Previo al inicio de labores, todo empleador está en la obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva.
- La empresa contratista elaborará un "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo. Para lo cual se le dará un plazo de 10 días para su trámite a partir de la firma del contrato caso contrario se procederá a la resolución del contrato.
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", debe incluir actividades, acciones e intervenciones que aseguren el cumplimiento de los lineamientos específicos establecidos en el numeral 7.2. del Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" debe especificar:



- a) El número de trabajadores; b) El riesgo de exposición a COVID-19 por puesto de trabajo (Muy Alto, Alto, Mediano o Bajo); c) Las características de vigilancia, prevención y control por riesgo de exposición.
  - La empresa contratista debe registrar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" a través del Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19)
  - El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, para las acciones de su competencia.
- MEDIDA 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**6.2.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- El contratista deberá elaborar y cumplir con el programa de limpieza y desinfección.
- El contratista debe contar con un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos, indicando las sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP. El cual será presentado a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (E.P), para su verificación posterior
- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal (cocina, almacenes, zona de reparto, comedor) con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, rejas y puertas (incluyendo manijas), que entren en contacto deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación se deberán desinfectar mesas de trabajo, utensilios (cuchillos, tablas de picar, lavadores o bowl) y equipos con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos.

**6.2.2. SANEAMIENTO AMBIENTAL**

- El contratista realizara trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, lo cual debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua)

**6.2.3. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte. Establecer un área para colocar los tachos de acuerdo a la infraestructura lo permita.
- Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán retirar de las

áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.

- Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

**Nota:** Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

**Nota:** El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

### 6.2.3. ESTACIONES DE DESINFECCIÓN

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- Se colocará pediluvios con solución desinfectante colocadas en el ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona.

## 6.2. MEDIDA 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN DE TRABAJO

### 6.3.1. PERSONAL

Se tendrá en cuenta la cantidad de personal de acuerdo al aforo de la cocina y el distanciamiento social.

#### Personal externo e interno

- **Establecimiento Penitenciario de Camaná** Se contará con un mínimo de 06 personales distribuidos de la siguiente manera:
  - 01 personal de limpieza
  - 05 ayudantes de cocina

La cantidad de personal de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de reemplazo por descanso físicos, médicos, vacaciones u otro

- Cheff
- Nutricionista
- Representante

En este personal se consideran descansos semanales, vacaciones, etc.

### 6.3.2. CONSIDERACIONES GENERALES PARA AL INICIO DE ACTIVIDADES (PERSONAL EXTERNO E INTERNOS)

#### Paso1: Control de la salud del personal

**Personal externo:** Al inicio del contrato los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 y la Ficha de sintomatología COVID-19 de carácter declarativo; la cual debe ser respondida en su totalidad. Según Documento Técnico “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.

Todos los días previo al ingreso al Establecimiento Penitenciario, se les verificará que cuente con mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura.

**Los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 al inicio del contrato y será renovado en forma mensual.**

- **Internos(as):** Al inicio del contrato los internos que laborarán para el contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19. Todos los días se les verificara en la cuenta por el personal designado por la

empresa, medición de temperatura y la verificación del uso del uniforme de cocina este deberá ser de color blanco, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas, mandil o delantal de plástico y EPPs

**De identificarse un caso sospechoso en trabajadores se procederá con las siguientes medidas:**

- Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por el MINSA.
- Aplicación de Prueba Serológica o Molecular COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso.
- Identificación de las personas que tuvieron contacto
- Comunicar al área de salud del Establecimiento para el seguimiento de casos correspondiente.

Para las acciones específicas tomar en cuenta lo establecido en la Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, "Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú". Se debe realizar seguimiento clínico al trabajador identificado como caso sospechoso.

En los trabajadores identificados como caso sospechoso, que se confirma el diagnóstico de COVID-19, posterior a cumplir los 14 días calendario de aislamiento y antes del regreso al trabajo; el realizara la evaluación clínica respectiva, para el retorno al trabajo.

- **Nota:** El contratista dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medir la temperatura.

**Paso2: Desinfección de zapatos**

- Se acondicionará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes al ingreso de la cocina y comedores.

**Paso3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro**

- Se seguirá los pasos establecido en el Instructivo de lavado y desinfección de manos". según lo establecido en el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local). Antes de iniciar la actividad, durante la actividad si lo requiere y después de haber terminado la labor.

**Paso4: Colocación de uniformes**

- El personal externo al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- El uniforme y calzado del personal será facilitado por la contratista
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
- Lavado y desinfección de mano después de la colocación del uniforme

**Paso5: Colocación de la mascarilla y la cofia**

Se realizará antes de empezar con las actividades, para detalles del cambio de mascarilla, según lo establecido en el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local).

**6.3.3. CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES**

- Al toser estornudar, cubrirla boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.

- En caso una persona sude, evitar tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocarlos ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

#### 6.3.4. CONSIDERACIONES AL TÉRMINO DE LAS ACTIVIDADES

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para el retorno a sus cuadras y en el caso del personal externo el retorno a su domicilio.

#### 6.4. MEDIDA 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO

- El empleador, asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) o alcohol gel, para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.
- Uno de los puntos de lavado o dispensador de alcohol gel deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, cocina y comedor estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible con mecanismos que eviten el contacto de las manos con grifos o manijas

En la parte superior de cada punto de lavado o desinfección deberá indicarse mediante carteles, la ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol en gel para la higiene de manos.

#### 6.5. MEDIDA 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO

##### Sensibilización y capacitación

- El contratista gestionará la sensibilización y capacitación trimestral de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
  - Limpieza y Desinfección.
  - Manipulación, higiene y conservación de alimentos
  - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
    - Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
    - Medidas a adoptar en casos confirmados.
    - Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
    - Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
    - Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario o en zonas determinadas en los Establecimiento Penitenciario en caso confirmado.
- Todas las capacitaciones deberán ser registrada y documentada

#### 6.6. MEDIDA 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA

- Acciones dirigidas para evitar la de transmisión de COVID-19 en el ambiente de trabajo, se implementarán considerando los siguientes aspectos:

##### 6.6.1 COMPRA

PROCESO	COMPRA
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
Equipos de bioseguridad	Productos químicos

<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b> El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.  <b>Antes de salir o hacer compras</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lávate y desinfecta las manos</li> <li>Lleva siempre contigo la indumentaria y equipos de protección personal (EPP) durante la compra.</li> <li>Lleva contigo dispensadores portátiles para desinfección</li> </ol> <b>Durante la actividad</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Verifica que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio</li> <li>Mantén una distancia de al menos un (01) metro</li> <li>Desinfectate las manos cada vez que sea necesario</li> <li>Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos</li> <li>Cuando hagas uso de un dispositivo móvil, lapiceros y cuaderno de notas, no debes manipular la mascarilla</li> </ol> <b>Después de la actividad</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Coloca y desinfecta externamente las bolsas de los alimentos antes de ser cargado a la unidad de transporte.</li> <li>Lávate y desinfecta las manos, después de realizar las compras y cambia de indumentaria para iniciar las actividades.</li> </ol>		
<b>Riesgos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usa y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas sus funciones.</li> </ul>		<b>Acciones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

#### 6.6.2. RECEPCIÓN

PROCESO	RECEPCIÓN
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Delantal plástico</li> <li>✓Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Jabón líquido</li> <li>✓Detergente en polvo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b></p> <p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido.</p> <p><b>Antes de recibir productos (puerta del Establecimiento Penitenciario)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El técnico verificará que el personal cuente con los Equipos de Protección Personal (mascarilla)</li> <li>2. Lavarse y desinfectarse las manos en la puerta de ingreso del Establecimiento</li> <li>3. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso único.</li> <li>4. La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> <li>5. Limpiar y desinfectar la zona de recepción (mesas) para ser revisado por el técnico encargado de puerta. En caso de presentar inconvenientes deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal</li> </ol> <p>En caso de ingresar un vehículo, se realizará la desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</p>		

**Durante la actividad (antes de ingresar al almacén)**

1. Designar una zona de lavado y desinfección donde se eliminará los empaques.
2. Desinfecta los empaques externos de los alimentos y materiales que pasarán a la siguiente etapa del proceso (almacenamiento). Ver Anexo N°7
3. Uso delantal durante todo momento de la operación
4. Mantén el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante toda la operación

**Después de la actividad**

1. Limpia y desinfecta el área y los implementos utilizados
2. Retírate el delantal utilizado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
3. Transporta y distribuye en las áreas correspondientes los alimentos y envases recibidos y desinfectados
4. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
5. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
6. Lávate y desinfecta las manos, después de realizar

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>No contar, usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>No desinfectar ni eliminarlos envases en los que han llegado los alimentos.</li> <li>No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico</li> <li>No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

**6.6.3. ALMACENAMIENTO**

PROCESO	ALMACENAMIENTO
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>	

La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones.

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.
5. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico

**Durante la actividad**

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
5. Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.
6. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno.
7. No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.
8. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS)
9. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm. del techo, para la debida circulación del aire.
10. Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

**Después de la actividad**

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación



Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

#### 6.6.4. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PROCESO	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En la cocina se verificará el aforo para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.</li> <li>✓ Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Zona de preparación</b> previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela, lava y desinfecta las materias primas que lo requieran.</li> <li>b) <b>Zona de preparación intermedia</b>, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.</li> <li>c) <b>Zona de preparación final</b>, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos</li> </ol> </li> <li>✓ Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada.</li> <li>✓ Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.</li> <li>✓ El equipo a usar como mesas de trabajo, carros transportadores, los lavaderos</li> </ul>		

debe ser de acero inoxidable ú otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.

- ✓ Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer soluciones desinfectantes en la zona de preparación para manos, superficies inertes, etc.

**Durante la actividad**

1. Realiza el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales, cada vez que sea necesario.
2. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
3. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso
4. Cumple hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar

**Después de la actividad**

1. Lava y desinfecta las superficies, materiales y equipos que tuvieron contacto con tus manos durante la preparación de los alimentos.
2. Lava y desinfecta tus botas y delantal
3. Lava y desinfecta tus manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>•No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>•No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

**6.6.5. REPARTO Y SERVIDO**

PROCESO	REPARTO Y SERVIDO
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de reparto al destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Cofia</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>

### **Descripción de las medidas de bioseguridad**

#### **Internos:**

##### **Antes de la actividad:**

1. Los cocineros encargados del servido deberán lavarse y desinfectar las manos y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)
2. Se planificará la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de los internos, estos deberán a venir a recoger cuadra por cuadra y realizarán una fila en la entrada de la cocina guardando el distanciamiento social (01 metro). El cual debe estar señalizado.

##### **Durante la actividad**

1. Se instalará en la Puerta de la cocina una mesa o estantes donde se colocará las ollas preparadas, para así evitar el ingreso de los internos a cocina.
2. En la puerta de la cocina se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
3. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el interno de 01 metro a mas
4. Los internos responsables del recojo del alimento para su cuadra deberá utilizar mascarilla y guantes durante el recojo y entrega en sus cuadras de los alimentos.
5. Para el recojo de los alimentos de los internos los recipientes serán de acero inoxidable estos deberán estar limpios y desinfectados. Estos serán desinfectados por fuera con una solución desinfectante antes del servido en cocina

##### **Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
3. Lavarse y desinfectarse las manos

#### **Personal de Seguridad INPE**

##### **Antes de la actividad:**

1. Los cocineros encargados del servido deberán lavarse y desinfectar las manos y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)
2. En el caso del uso del comedor por parte del personal INPE se considerará el aforo del comedor, distanciamiento social y el tiempo de permanencia con la finalidad de evitar la aglomeración y respetando el distanciamiento.

Esto mientras dure el estado de emergencia.

3. Para el ingreso deberán realizar una fila en la entrada del comedor guardando el distanciamiento social (01 metro).

**Durante la actividad**

1. En la puerta del comedor deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
2. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el Personal de Seguridad de 01 metro a mas
3. El personal de seguridad deber a utilizar mascarilla para el ingreso al comedor.
4. La persona encargada de servir a los comensales deberá mantener una rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.
5. En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.
6. Los cubiertos y utensilios deberán ser de material inoxidable y se tomarán por el mango
7. Los platos, se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y las tazas por debajo o por las asas. Estos deberán estar en complete estado de conservación
8. Las cucharas o cucharones deben ser de acero inoxidable con que se servirán la comida.
9. Las mesas deberán estar limpias, se deberá secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

**Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
3. Lavarse y desinfectarse las manos

**6.7. MEDIDA 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL**

**6.7.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)**

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán entregados diariamente por el contratista según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Indumentaria de color blanco (se entregará cada semestralmente) necesaria para la preparación compuesta por: Camisa, pantalón, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando) Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial	Responsabilidad de la empresa
Reparto	Uniforme Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial (**)	Responsabilidad de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsabilidad de la empresa

(\*) La empresa evaluar la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(\*\*) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto

**Nota:**

- Terceras personas (proveedores, nutricionista, cheff, personal administrativo y seguridad etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.
- El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal
- Debe hacer el cambio de mascarillas cada que se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes de plástico.
- Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

#### **6.8. MEDIDA 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO DEL COVID**

- Durante la emergencia sanitaria nacional, el empleador realizará la vigilancia de salud de los trabajadores, de manera permanente.
- La vigilancia de la salud de los trabajadores, es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición al COVID-19 y debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el Ministerio de Salud.
- Como actividad de vigilancia, se controlará la temperatura corporal de cada trabajador, al momento de ingresar al centro de trabajo y al finalizar la jornada laboral.
- Se indicará la evaluación médica de síntomas COVID-19, a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38.0 °C.
- Todo trabajador con fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID-19, que sea identificado por el profesional de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo, se considera como caso sospechoso, y se realizará:
  - Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por el MINSA.
  - Aplicación de Pruebas serológico molecular COVID-19, según las normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso
  - Identificación de contactos en centro de trabajo, que cumplan criterios establecidos en normativa.
  - Comunicar a la autoridad de salud de su establecimiento para el seguimiento de casos correspondiente.

**ITEM N° 02**

**CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE MOQUEGUA, TACNA Y MUJERES TACNA DE LA OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA - INPE**

**TERMINOS DE REFERENCIA DEL  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MOQUEGUA DE LA OFICINA REGIONAL SUR -INPE**

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

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

**FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal, niños 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.

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

	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL, RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos, internas, niños y Personal de Seguridad del E.P. Moquegua de la ORS	Internos(as)	Ración	240	365	87600
	niños	Ración	00	365	00
	Personal	Ración	18	365	6570
TOTAL DE RACIONES					94170

(\*)De registrarse niños en el E.P. Moquegua deberá presentarse la programación mensual de menús y el costo de ración será igual al de la población penal.

**LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:**

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

**RESULTADOS ESPERADOS**

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

Internos, internas, 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.

Internos (as) 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 (AS) CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL (\*)

PROGRAMAS/INTERNOS	E.P. Moquegua
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	15
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	10
Interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia.	0

(\*) Nota: Estas cantidades son referenciales sujetos a variación.

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

- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas";
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- D.S. 027-2009 que modifica La norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas;
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva";
- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades";
- R.M. 822-2018-MINSA. Aprueba la NTS ° 142-MINSA/2018/DIGESA norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines;
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTP N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y servicios a fines.
- R.P. N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-2008-INPE "Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades"



- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

## **PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL**

El Servicio de alimentación para los internos, internas, niños (as) y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Moquegua de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## **FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.**

La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para los internos, internas, niños (as) y personal INPE 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, director y Administrador coordinarán con el nutricionista de la Oficina Regional Sur con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

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.

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 de registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de Control para su conocimiento en un plazo de 02 días calendario 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 las bases integradas.

El jefe de División de Seguridad del penal es el 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 , director y/o administrador del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

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.

Asimismo, 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.
- ✓ 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 la cocina y pabellones, en las supervisiones que se realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo, para el cumplimiento del servicio, el contratista identificará la unidad vehicular que se utilizará, identificará del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo, de presentarse a los estibadores externos, cada vez que solicite su ingreso al interior del E.P.; la unidad vehicular deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la 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 el local, enseres, equipos y otros:

De acuerdo al "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" presentado por el contratista.

Además:

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, 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 generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente y según la necesidad acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.

Sobre el personal:

De acuerdo a "medidas preventivas de bioseguridad y operatividad para el servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas del establecimiento penitenciario Moquegua de la Oficina Regional Sur – INPE frente al covid 19"

Además:

- ✓ Que el personal que prepara alimentos utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redcilla mandil, botas de jebe y guantes. (Guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el supervisor o representante, nutricionista o chef y personal de cocina y limpieza deben contar con carnet sanitario vigente durante toda la prestación del servicio.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- ✓ Que el personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias en caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto y barba rasurada así como los uniformes limpios.

Sobre la Distribución de los Alimentos:

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

E.E.P.P.	COLACIONES					
		desayuno	refrigerio	almuerzo	refrigerio	cena
MOQUEGUA	Internos	07:30 a 08:50		13:00 a 13:		17:00 a 17:40

	(as)	horas		50 horas		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.

El Director General, jefe de la Unidad de Administración, Jefe del Equipo de Logística u otros servidores o funcionarios designados 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.

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.

## CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

### SOBRE LOS ALIMENTOS

- ✓ El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- ✓ 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.
- ✓ Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- ✓ 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.
- ✓ El contratista deberá de cumplir las disposiciones generales y específicas e l directiva N° 10-2008/INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- ✓ Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del **Establecimiento Penitenciario.**
- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control **lo requiera**, el mismo que consistirá en el muestreo al azar de raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad y que es apto para el consumo humano, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente
- ✓ a 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 (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B, Formato C)
- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso al Establecimiento Penitenciario.

L

- ✓ El pescado será fresco, apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- ✓ En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en el reparto o distribución de las raciones en los horarios señalado, internos: desayuno: 07:30 a 08:50 horas almuerzo: 13:00 a 13:50 horas, cena: 17:00 a 17:50 horas y personal INPE: desayuno: 8:10 a 09:30 horas, almuerzo: 12:30 a 14:00 horas y cena: 18:00 a 19:30 horas y cantidad de raciones establecidas(menú) así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente.
- ✓ En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito deberá de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con anticipación no menor de (04) cuatro horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al administrador del establecimiento penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

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

- ✓ El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- ✓ La Oficina Regional Sur cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

EE.PP	Costo mensual de instalaciones	Costo mensual de uso de bienes de cocina
E.P. Moquegua	139.82	En caso el contratista solicite utilizar bienes del INPE, deberá levantar un acta con el administrador del E.P., debiendo informar a la Administración de la ORS para que se realice el cálculo del alquiler.

- ✓ 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:

EE.PP	Costo aproximado por energía eléctrica por ración	Costo aproximado por concepto de agua por ración
E.P. Moquegua	0.013	0.0394

- ✓ El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario 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.
- ✓ El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

#### SOBRE EL PERSONAL

- ✓ El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, habilitada, 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 domingos dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá de realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial de lunes a viernes mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- ✓ El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del Penal. El ingreso del cocinero: deberá de realizarse en el rango de 07:00 a 07:30 horas como máximo caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- ✓ El contratista designará un Representante o supervisor 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 conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas.  
Son funciones del representante del contratista:
  - a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente 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 de los internos cocineros 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 y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
  - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
  - g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
  - h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- ✓ El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad accidente renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor, nutricionista cocinero o chef personal de cocina personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características a las del personal que requiere ser reemplazado. Debiendo comunicar por escrito a la Jefatura de 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 u 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° 004-2018-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.
- ✓ 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.

- ✓ 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: Debe estar confeccionada con algodón no inflamable (50% algodón y 50% poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración. Debe permitir poder cruzarse de manera que forme un plastón o pechera. Los botones deben permitir quitarse rápidamente la camisa en caso de quemaduras.  
Pantalón: Debe estar confeccionado con algodón no inflamable (65% algodón y 35% poliéster)  
Redecilla, pañoleta y gorro: están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación. Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo igualmente sirven para proteger al cuero cabelludo de la grasa, olores y vapor. Las personas que usan en cabello largo deben sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra  
Mandil: cuando por el trabajo que realiza, el uniforme puede ensuciarse rápidamente, se debe utilizar mandiles de tela o plástico para mayor protección los cuales deben colocarse en un sitio especificado mientras no se estén utilizando. No se aconseja el uso de mandil de plástico para las personas que trabajan directamente con el fogón de la cocina. El uso correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.  
Botas de jebe, Botas de jebe y cerradas para garantizar una mejor protección e caso de quemaduras y caída de objetos (cuchillos). Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistente. De preferencia deben ser de color blanco y estar en buen estado.  
Guantes: deben ser impermeables, resistentes, desechables y facilitar el contacto con los alimentos. Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres. En caso de presentar el manipulador una herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente. El uso de guantes no exime al personal de lavarse las manos cuidadosamente. Se prohíbe el uso de guantes cuando se manipula cerca del fuego. (mandil impermeable, botas, mascarilla, guantes y gorros de acuerdo a la función que realiza).
- ✓ 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.
- ✓ El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos cocineros, los mismos que según evaluación del consejo técnico Penitenciario, podrán trabajar 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 ORS, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- ✓ 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, informe psicológico, informe salud y 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, (única entrega al inicio del contrato) Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del carnet sanitario.
- ✓ El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- ✓ 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 sustancia 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, corresponde al Director del Establecimiento Penitenciario o al Administrador o al Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantar un Acta de Intervención, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo notificarse 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 de igual o superiores condiciones, 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.

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

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (nutricionista) y experiencia y destreza en el oficio, (representante y cocinero) 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> <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 o 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 a 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 o judiciales</li> </ul>
Cocinero o maestro de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificados y/o constancia de capacitación en temas “cocina, gastronomía, buenas prácticas de manipulación de alimentos, protocolo de bioseguridad en servicio de alimentación”, con un mínimo de 200 hrs; acumulativo y/o sumatorio, durante los últimos 5 años expedido por institución Educativa reconocida por el Ministerio de Educación.</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 a la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva</li> </ul>

	<p>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 o judiciales</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos (as), 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 judiciales</li> <li>• Carnet sanitario.</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos (as), los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, caso contrario el contratista brindara el personal.</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales policiales judiciales</li> <li>• Carnet sanitario</li> </ul>

#### CANTIDAD DE PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR EE.PP.

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

NOTA (\*) La nutricionista del E.P. Moquegua, laborará a tiempo parcial : de lunes a viernes mínimo 3 horas debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.

- 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.

- La cantidad de personal de ayudantes de cocina incluye el personal de reemplazo por descansos, físicos, médicos, vacaciones u otros

- 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 .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.



#### **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, e internos cocineros. 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 contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

#### **RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:**

A la ORS 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 la realización de la, evaluación microbiológica, de los alimentos que participen como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.

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 (as) niños y personal INPE, dentro de los primeros 10 días hábiles 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 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

#### **ADICIONALES ALIMENTICIOS.**

El contratista incluirá en la programación de menú; adicionales alimenticios para los internos (as) y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

##### **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MOQUEGUA**

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

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
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

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

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
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 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 de manera conjunta con la programación del mes 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

### 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 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.

### 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 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.

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

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

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

Penalidad por hora= 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 y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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

### 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 estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una	$P = 0.2 \times \text{VTD}$ 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.		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.	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula:</p> <p>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.</p>
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.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c 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	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	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.	penitenciario	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, 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	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 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. 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	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 deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, 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.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ 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 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°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	<p><math>P = 0.05 \times \text{VTD}</math></p> <p>P: Penalidad</p> <p>VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario</p>	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: 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.</p>
k)	<p>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</p>	<p>Penalidad = 25%valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario</p>	<p>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.</p>
l)	<p>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>	<p><math>P = 0.10 \times \text{VTD}</math></p> <p>P: Penalidad</p> <p>VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario</p>	<p>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>
m)	<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</p>	<p><math>P = 0.20 \times \text{VTD}</math></p> <p>P: Penalidad</p> <p>VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario</p>	<p>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</p>

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.		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)	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.

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.

**ADELANTOS**

No se otorgará adelantos

**SUBCONTRATACION**

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 1 año de otorgada la conformidad.

**“MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MOQUEGUA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID 19”  
PERÚ 2020**

**1. FINALIDAD**

Contribuir con la prevención del contagio por Sars-Cov-2 (COVID-19) en el ámbito laboral.

**2. OBJETIVOS GENERALES**

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir en el Establecimiento Penitenciario Moquegua de la Oficina Regional Sur Arequipa–INPE, con el fin de proteger la salud de internos(as), personal INPE, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID19.

**3. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Elaborar un plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, por parte de la Empresa Contratista.
- Verificar que la Empresa Contratista se encuentre registrado en el SISCOVID EMPRESAS.

**4. ALCANCE**

- Aplica a todo el personal INPE, proveedores, terceros e internos involucrados en el proceso productivo y entrega de las raciones alimentarias.

**5. MARCO NORMATIVO**

- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

## **6. REQUISITOS BÁSICOS**

### **6.1. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección.
- Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.
- Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Dependiendo de los ambientes, en algunos casos es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.
- Las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e inadsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.
- El techo debe impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
- Las ventanas y otras aberturas del mismo, deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas. A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.
- La iluminación debe ser una luz clara que no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, éstas deberán aislarse con protectores.
- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.

### **6.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.
- En caso de contar con tanques de almacenamiento de agua, estos serán limpiados.

### **6.3. SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO**

- Los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo deberán contar con buena iluminación y ventilación.
- Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel para la desinfección.
- Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Es recomendable que dichos depósitos cuenten

con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.

- Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.
- Se deberá contar con casilleros para guardar la ropa de trabajo, tanto para los internos encargados del área de cocina y como para los trabajadores externos, que permita almacenar la indumentaria de trabajo.
- Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente.

#### **6.4. EQUIPOS SANITARIOS**

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la cocina, áreas de proceso y comedor de personal INPE, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (alcohol), dispositivo de secado de manos (papel toalla), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. De acuerdo a la infraestructura lo permita.

#### **6.5. ESTACIONES DE DESINFECCIÓN**

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- **Pediluvios:** Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona

### **7. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD**

#### **7.1. MEDIDAS PRELIMINARES:**

- Previo al inicio de labores, todo empleador está en la obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo, cuya finalidad es esencialmente preventiva.
- La empresa contratista elaborará un "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo. Para lo cual se le dará un plazo de 10 días para su trámite a partir de la firma del contrato caso contrario se procederá a la resolución del contrato.
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", debe incluir actividades, acciones e intervenciones que aseguren el cumplimiento de los lineamientos específicos establecidos en el numeral 7.2. del Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" debe especificar:
  - a) El número de trabajadores; b) El riesgo de exposición a COVID-19 por puesto de trabajo (Muy Alto, Alto, Mediano o Bajo); c) Las características de vigilancia, prevención y control por riesgo de exposición.
- La empresa contratista debe registrar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" a través del Sistema Integrado para COVID-19 (SICOVID-19)
- El "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, para las acciones de su competencia.

## 7.2. MEDIDA 1: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- El contratista deberá elaborar y cumplir con el programa de limpieza y desinfección.
- El contratista debe contar con un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos, indicando las sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP. El cual será presentado a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (E.P), para su verificación posterior
- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal (cocina, almacenes, zona de reparto, comedor) con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, rejas y puertas (incluyendo manijas), que entren en contacto deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación se deberán desinfectar mesas de trabajo, utensilios (cuchillos, tablas de picar, lavadores o bowl) y equipos con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos.

### SANEAMIENTO AMBIENTAL

- El contratista realizara trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, lo cual debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua)

### DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte. Establecer un área para colocar los tachos de acuerdo a la infraestructura lo permita.
- Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.
- Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

**Nota:** Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

**Nota:** El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

### ESTACIONES DE DESINFECCIÓN

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivas al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- Se colocará pediluvios con solución desinfectante colocadas en el ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona.

## **MEDIDA 2: EVALUACIÓN DE LA CONDICIÓN DE SALUD DEL TRABAJADOR PREVIO AL REGRESO O REINCORPORACIÓN DE TRABAJO PERSONAL**

Se tendrá en cuenta la cantidad de personal de acuerdo al aforo de la cocina y el distanciamiento social.

- **Establecimiento Penitenciario de Moquegua** Se contará con un mínimo de 06 personales distribuidos de la siguiente manera:

- 01 personal de limpieza
- 05 ayudantes de cocina

La cantidad de personal de ayudantes de cocina y limpieza incluye el personal de reemplazo por descanso físicos, médicos, vacaciones u otro

- Cheff
- Nutricionista
- Representante

En este personal se consideran descansos semanales, vacaciones, etc.

## **CONSIDERACIONES GENERALES PARA AL INICIO DE ACTIVIDADES (PERSONAL EXTERNO E INTERNOS)**

### **Paso1: Control de la salud del personal**

**Personal externo:** Al inicio del contrato los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 y la Ficha de sintomatología COVID-19 de carácter declarativo; la cual debe ser respondida en su totalidad. Según Documento Técnico “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”.

Todos los días previo al ingreso al Establecimiento Penitenciario, se les verificará que cuente con mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura.

**Los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 al inicio del contrato y será renovado en forma mensual.**

- **Internos(as):** Al inicio del contrato los internos que laborarán para el contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19. Todos los días se les verificara en la cuenta por el personal designado por la empresa, medición de temperatura y la verificación del uso del uniforme de cocina este deberá ser de color blanco, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas, mandil o delantal de plástico y EPPs

**De identificarse un caso sospechoso en trabajadores se procederá con las siguientes medidas:**

- Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por el MINSA.
- Aplicación de Prueba Serológica o Molecular COVID-19, según normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso.
- Identificación de las personas que tuvieron contacto

- Comunicar al área de salud del Establecimiento para el seguimiento de casos correspondiente.

Para las acciones específicas tomar en cuenta lo establecido en la Resolución Ministerial N° 193-2020/MINSA, "Aprueban el Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".

Se debe realizar seguimiento clínico al trabajador identificado como caso sospechoso.

En los trabajadores identificados como caso sospechoso, que se confirma el diagnóstico de COVID-19, posterior a cumplir los 14 días calendario de aislamiento y antes del regreso al trabajo; el realizara la evaluación clínica respectiva, para el retorno al trabajo.

- **Nota:** El contratista dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medir la temperatura.

**Paso2: Desinfección de zapatos**

- Se acondicionará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes al ingreso de la cocina y comedores.

**Paso3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro**

- Se seguirá los pasos establecido en el Instructivo de lavado y desinfección de manos". según lo establecido en el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local). Antes de iniciar la actividad, durante la actividad si lo requiere y después de haber terminado la labor.

**Paso4: Colocación de uniformes**

- El personal externo al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- El uniforme y calzado del personal será facilitado por la contratista
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
- Lavado y desinfección de mano después de la colocación del uniforme

**Paso5: Colocación de la mascarilla y la cofia**

Se realizará antes de empezar con las actividades, para detalles del cambio de mascarilla, según lo establecido en el Protocolo de restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local).

**CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES**

- Al toser estornudar, cubrirla boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitar átoarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocarlos ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.

- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

### CONSIDERACIONES AL TÉRMINO DE LAS ACTIVIDADES

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para el retorno a sus cuartos y en el caso del personal externo el retorno a su domicilio.

### MEDIDA 3: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS OBLIGATORIO

- El empleador, asegura la cantidad y ubicación de puntos de lavado de manos (lavadero, caño con conexión a agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla) o alcohol gel, para el uso libre de lavado y desinfección de los trabajadores.
- Uno de los puntos de lavado o dispensador de alcohol gel deberá ubicarse al ingreso del centro de trabajo, cocina y comedor estableciéndose el lavado de manos o desinfección previo al inicio de sus actividades laborales, en lo que sea posible con mecanismos que eviten el contacto de las manos con grifos o manijas  
En la parte superior de cada punto de lavado o desinfección deberá indicarse mediante carteles, la ejecución adecuada del método de lavado correcto o uso del alcohol en gel para la higiene de manos.

### MEDIDA 4: SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO

#### Sensibilización y capacitación

- El contratista gestionará la sensibilización y capacitación trimestral de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
  - Limpieza y Desinfección.
  - Manipulación, higiene y conservación de alimentos
  - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
    - Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
    - Medidas a adoptar en casos confirmados.
    - Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
    - Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
    - Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario o en zonas determinadas en los Establecimiento Penitenciario en caso confirmado.
- Todas las capacitaciones deberán ser registrada y documentada

### MEDIDA 5: MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVA

- Acciones dirigidas para evitar la de transmisión de COVID-19 en el ambiente de trabajo, se implementarán considerando los siguientes aspectos:

#### COMPRA

PROCESO	COMPRA
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>		
<p>El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.</p> <p><b>Antes de salir o hacer compras</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lávate y desinfecta las manos</li> <li>2. Lleva siempre contigo la indumentaria y equipos de protección personal (EPP) durante la compra.</li> <li>3. Lleva contigo dispensadores portátiles para desinfección</li> </ol> <p><b>Durante la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio</li> <li>2. Mantén una distancia de al menos un (01) metro</li> <li>3. Desinfectate las manos cada vez que sea necesario</li> <li>4. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos</li> <li>5. Cuando hagas uso de un dispositivo móvil, lapiceros y cuaderno de notas, no debes manipular la mascarilla</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloca y desinfecta externamente las bolsas de los alimentos antes de ser cargado a la unidad de transporte.</li> <li>2. Lávate y desinfecta las manos, después de realizar las compras y cambia de indumentaria para iniciar las actividades.</li> </ol>		
<b>Riesgos</b>		<b>Acciones</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usa y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas sus funciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>



## RECEPCIÓN

PROCESO	RECEPCIÓN	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Delantal plástico</li> <li>✓Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Jabón líquido</li> <li>✓Detergente en polvo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b></p> <p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido.</p> <p><b>Antes de recibir productos (puerta del Establecimiento Penitenciario)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El técnico verificará que el personal cuente con los Equipos de Protección Personal (mascarilla)</li> <li>Lavarse y desinfectarse las manos en la puerta de ingreso del Establecimiento</li> <li>Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso único.</li> <li>La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> <li>Limpiar y desinfectar la zona de recepción (mesas) para ser revisado por el técnico encargado de puerta. En caso de presentar inconvenientes deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal</li> <li>En caso de ingresar un vehículo, se realizará la desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> </ol>		

**Durante la actividad (antes de ingresar al almacén)**

1. Designar una zona de lavado y desinfección donde se eliminará los empaques.
2. Desinfecta los empaques externos de los alimentos y materiales que pasarán a la siguiente etapa del proceso (almacenamiento). Ver Anexo N°7
3. Uso delantal durante todo momento de la operación
4. Mantén el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante toda la operación

**Después de la actividad**

1. Limpia y desinfecta el área y los implementos utilizados
2. Retírate el delantal utilizado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
3. Transporta y distribuye en las áreas correspondientes los alimentos y envases recibidos y desinfectados
4. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
5. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
6. Lávate y desinfecta las manos, después de realizar

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>No contar, usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>No desinfectar ni eliminarlos envases en los que han llegado los alimentos.</li> <li>No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico</li> <li>No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

**ALMACENAMIENTO**

PROCESO	ALMACENAMIENTO	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amoníaco, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>		

La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones.

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpios y desinfectados.
4. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.
5. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico

**Durante la actividad**

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
5. Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.
6. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno.
7. No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.
8. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS)
9. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm. del techo, para la debida circulación del aire.
10. Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

**Después de la actividad**

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

## PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### PROCESO PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.

#### Objetivo

#### Equipos de bioseguridad

- EPP
  - ✓ Guantes
  - ✓ Mascarilla
  - ✓ Cofia

- Soluciones detergentes
  - ✓ Jabón líquido
  - ✓ Detergente en polvo y/o líquido

#### Productos químicos

- Soluciones desinfectantes
  - ✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).
  - ✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).

#### Descripción de las medidas de bioseguridad

- ✓ En la cocina se verificará el aforo para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.
- ✓ Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera:
  - a) **Zona de preparación** previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela, lava y desinfecta las materias primas que lo requieran.
  - b) **Zona de preparación intermedia**, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
  - c) **Zona de preparación final**, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos
- ✓ Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se

hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.

- ✓ El equipo a usar como mesas de trabajo, carros transportadores, los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.
- ✓ Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer soluciones desinfectantes en la zona de preparación para manos, superficies inertes, etc.

**Durante la actividad**

1. Realiza el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales, cada vez que sea necesario.
2. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
3. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso
4. Cumple hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar

**Después de la actividad**

1. Lava y desinfecta las superficies, materiales y equipos que tuvieron contacto con tus manos durante la preparación de los alimentos.
2. Lava y desinfecta tus botas y delantal
3. Lava y desinfecta tus manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

**REPARTO Y SERVIDO**

PROCESO	REPARTO Y SERVIDO
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de reparto al destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Cofia</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>	
<b>Internos:</b>	
<b><u>Antes de la actividad:</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los cocineros encargados del servido deberán lavarse y desinfectar las manos y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>2. Se planificará la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de los internos, estos deberán a venir a recoger cuadra por cuadra y realizarán una fila en la entrada de la cocina guardando el distanciamiento social (01 metro). El cual debe estar señalizado.</li> </ol>	
<b><u>Durante la actividad</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se instalará en la Puerta de la cocina una mesa o estantes donde se colocará las ollas preparadas, para así evitar el ingreso de los internos a cocina.</li> <li>2. En la puerta de la cocina se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos</li> <li>3. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el interno de 01 metro a mas</li> <li>4. Los internos responsables del recojo del alimento para su cuadra deberá utilizar mascarilla y guantes durante el recojo y entrega en sus cuadras de los alimentos.</li> <li>5. Para el recojo de los alimentos de los internos los recipientes serán de acero inoxidable estos deberán estar limpios y desinfectados. Estos serán desinfectados por fuera con una solución desinfectante antes del servido en cocina</li> </ol>	
<b><u>Después de la actividad</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.</li> <li>2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso</li> <li>3. Lavarse y desinfectarse las manos</li> </ol>	
<b>Personal de Seguridad INPE</b>	
<b><u>Antes de la actividad:</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los cocineros encargados del servido deberán lavarse y desinfectar las manos y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>2. En el caso del uso del comedor por parte del personal INPE se considerara el aforo del comedor, distanciamiento social y el tiempo de permanencia con la finalidad de evitar la aglomeración y respetando el distanciamiento.</li> </ol>	

Para el ingreso deberán realizar una fila en la entrada del comedor guardando el distanciamiento social (01 metro).

**Durante la actividad**

1. En la puerta del comedor deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
2. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el Personal de Seguridad de 01 metro a mas
3. El personal de seguridad deber a utilizar mascarilla para el ingreso al comedor.
4. La persona encargada de servir a los comensales deberá mantener una rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.
5. En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.
6. Los cubiertos y utensilios deberán ser de material inoxidable y se tomarán por el mango
7. Los platos, se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y las tazas por debajo o por las asas. Estos deberan estar en complete estado de conservación
8. Las cucharas o cucharones deben ser de acero inoxidable con que se servirán la comida.
9. Las mesas deberán estar limpias, se deberá secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

**Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
3. Lavarse y desinfectarse las manos

**MEDIDA 6: MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL  
EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)**

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán entregados diariamente por el contratista según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Indumentaria de color blanco (se entregará cada semestralmente) necesaria para la preparación compuesta por: Camisa, pantalón, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando) Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial	Responsabilidad de la empresa
Reparto	Uniforme Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial (**)	Responsabilidad de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsabilidad de la empresa

(\*) La empresa evaluar la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(\*\*) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto

**Nota:**

- Terceras personas (proveedores, nutricionista, cheff, personal administrativo y seguridad etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.
- El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal
- Debe hacer el cambio de mascarillas cada que se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.
- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes de plástico.
- Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

**MEDIDA 7: VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR EN EL CONTEXTO DEL COVID**



- Durante la emergencia sanitaria nacional, el empleador realizará la vigilancia de salud de los trabajadores, de manera permanente.
- La vigilancia de la salud de los trabajadores, es una práctica necesaria ante el riesgo de exposición al COVID-19 y debe realizarse de forma permanente durante el tiempo que establezca el Ministerio de Salud.
- Como actividad de vigilancia, se controlará la temperatura corporal de cada trabajador, al momento de ingresar al centro de trabajo y al finalizar la jornada laboral.
- Se indicará la evaluación médica de síntomas COVID-19, a todo trabajador que presente temperatura mayor a 38.0 °C.
- Todo trabajador con fiebre y evidencia de signos o sintomatología COVID-19, que sea identificado por el profesional de la salud del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo, se considera como caso sospechoso, y se realizará:
  - Aplicación de la Ficha epidemiológica COVID-19 establecida por el MINSA.
  - Aplicación de Pruebas serológico molecular COVID-19, según las normas del Ministerio de Salud, al caso sospechoso
  - Identificación de contactos en centro de trabajo, que cumplan criterios establecidos en normativa.
  - Comunicar a la autoridad de salud de su establecimiento para el seguimiento de casos correspondiente.

## TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE 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 de los Establecimiento Penitenciario 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, niños 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 Tacna de la Oficina Regional Sur, conforme los términos de referencia del servicio.

#### 3.2 OBJETIVO ESPECIFICO

- Brindar una ración adecuado en cuanto cantidad y calidad, las mismas que cumplen los estándares nutricionales de salubridad correspondiente a cada grupo usuarios (internas, niños y personal)
- Brindar una ración adecuada cumpliendo los estándares de nutricionales y salubridad correspondiente a cada grupo usuarios con enfermedades diversas.
- 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 INTERNAS 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 Tacna de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Tacna	Internos	Ración	986	365	359890
		Personal	Ración	43	365	15695
TOTAL, DE RACIONES ANUALES						375585

### 5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Tacna Varones	Av. Hnos Reynoso s/n -Distrito Pocollay- Provincia de Tacna –Tacna.

## 6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para los internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de 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 -INTERNAS	E.P. TACNA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	70
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	70

- 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:

- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”;
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”;
- D.S. 027-2009 que modifica la norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicolas;
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- 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”;
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial Instituto Nacional Penitenciario N 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-20018-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE

## 7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Tacna de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

## 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 8.1 La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para las internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de 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 de ellos dar la conformidad del servicio.

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 un plazo máximo de 02 días calendario 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 las bases integradas y en sus Numerales 9.16, 9.17 y 9.18

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 o cuando lo soliciten.

- 8.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- e) Aprobará los menús para el mes, propuesto por el Contratista.
- f) Proporcionará, a través del Administrador, la programación de menús y los cuadros de dosificación aprobados.
- g) Controlará que se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
- h) 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 Asimismo, 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 y 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia 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 se publique el menú en las pizarras, ubicadas en la entrada de la cocina y pabellones, en las supervisiones que se 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 dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir 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 el local, materiales, 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, 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 generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina
- ✓ Que el Contratista realice trimestralmente y según la 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 utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redcilla mandil, botas de jebe y guantes. (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 y barba rasurada, así como sus uniformes limpios
- ✓ El representante o supervisor, nutricionista, cocinero o chef y el personal de cocina y limpieza deben contar con carnet sanitario vigente durante toda la prestación del servicio.
- ✓ Que 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.P.	Ración	desayuno	almuerzo	Cena
TACNA	Internos	07: 30 a 08:50 horas	13: 00 a 13: 50 horas	16: 30 a 17: 10 horas
	Personal	08: 30 a 09:30 horas	12: 30 a 14:00 horas	18: 00 a19:45 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, Jefe del Equipo Logística u otros servidores o funcionarios designados, 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.

## **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 10-2008-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 del Establecimiento Penitenciario Tacna.
- 9.7 Certificación de Control 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° 0019-81-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 lo requiera, el mismo que consistirá en efectuando 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 (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B y Formato C).
- 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 serán aptas para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso.  
El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".  
Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".  
Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7

del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

- 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: 16:30 a 17:10 horas y personal INPE: desayuno: 8:30 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), según informe correspondiente, la Oficina Regional Sur, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161º del Reglamento; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión. La penalidad será por el día de retraso y por el monto facturado total del día en el establecimiento penitenciario.

En caso el Contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor de 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 al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

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

- 9.10 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 un extintor PQS tipo ABC al 90% de 6 kg vigente. para el ambiente de Cocina.
- 9.11 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

DESCRIPCION	E.P. TACNA
Costo Mensual por instalaciones	552.11
Costo por bienes de cocina	En caso el contratista solicite utilizar bienes del INPE, deberá levantar un acta con el administrador del E.P., debiendo informar a la Administración de la ORS para que se realice el cálculo del alquiler.

- 9.12 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:

Consumo de energía eléctrica en promedio por ración o según lo marcado en medidor Instalado en cocina del E.P. es:

E.P. TACNA
0.02

Consumo de agua por ración:

E.P. TACNA
0.027

- 9.13 El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario 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.
- 9.14 servicio de alimentación para internas, niños y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo

### **SOBRE EL PERSONAL**

- 9.15 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiado, 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.
- Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes (días hábiles) mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- 9.16 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/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 penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- 9.17 El contratista designará a un Representante o Supervisor 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. El representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones de penal un mínimo de 3 horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19: 00 horas.
- 9.18 Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente 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 de los internos cocineros 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 y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
  - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresa al penal sean aptos para consumo humano.
  - g) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 9.19 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 a las del personal que requiere ser reemplazado. Debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipos 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.

- 9.20 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° 004-2018-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.
- 9.21 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.
- 9.22 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:

- a) Camisa: Debe estar confeccionada con algodón no inflamable (50% algodón y 50% poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración. Debe permitir poder cruzarse de manera que forme un plastón o pechera. Los botones deben permitir quitarse rápidamente la camisa en caso de quemaduras.
- b) Pantalón: Debe estar confeccionado con algodón no inflamable (65% algodón y 35% poliéster)
- c) Redecilla, pañoleta y gorro: están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación. Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo igualmente sirven para proteger al cuero cabelludo de la grasa, olores y vapor. Las personas que usan en cabello largo deben sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra
- d) Mandil: cuando por el trabajo que realiza, el uniforme puede ensuciarse rápidamente, se debe utilizar mandiles de tela o plástico para mayor protección los cuales deben colocarse en un sitio especificado mientras no se estén utilizando. No se aconseja el uso de mandil de plástico para las personas que trabajan directamente con el fogón de la cocina. El uso correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.
- e) Botas de jebe, Botas de jebe y cerradas para garantizar una mejor protección e caso de quemaduras y caída de objetos (cuchillos). Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistente. De preferencia deben ser de color blanco y estar en buen estado.
- f) Guantes: deben ser impermeables, resistentes, desechables y facilitar el contacto con los alimentos. Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres. En caso de presentar el manipulador una herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente. El uso de guantes no exime al personal de lavarse las manos cuidadosamente. Se prohíbe el uso de guantes cuando se manipula cerca del fuego.

(Guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).

- 9.23 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 ..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.

- 9.24 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.
- 9.25 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, informe psicológico, informe salud y 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, 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.
- 9.26 El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia. 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.
- 9.27 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 notificarse 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

- 10.1. 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>

	<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>
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> <p>El horario será de 08 horas (permanencia en el penal 4 horas y 4 horas para compras y gestiones externas de la empresa).</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>• 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>

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. TACNA

PERSONAL	E.P.Tacna
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o chef	01
Ayudantes de cocina *	12
Personal de limpieza *	02

NOTA - \* 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 remplazar 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 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) 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.
- b) El contratista correrá con los gastos que demanden la 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.
- c) 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 las internas, niños 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 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 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; adicionales alimenticios para las internas y personal del INPE en las siguientes fechas del año:

#### E.P. TACNA

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

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

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

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS E.P. TACNA	
Día del servidor Penitenciario	12 de febrero
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día de la 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 programada para el día festivo. El contratista remitirá al Director del EP 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 (as) 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 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.

### 21 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 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

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

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

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 x 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 y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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

## 22 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 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.	$P = 0.1 \times VTD$ 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, 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. 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.
i)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, 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 ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	$P = 0.05 \times VTD$ 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°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
k)	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%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.
l)	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.
m)	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)	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	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por <b>cada vez</b> 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	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		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.

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.

#### ADELANTOS

No se otorgará adelantos

#### SUBCONTRATACION

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

#### RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 1 año de otorgada la conformidad.

**MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (Y PERSONAL QUE LABORA 24X48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO TACNA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID-19”**

**Perú 2020**

**OBJETIVOS GENERALES**

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Sur Arequipa–INPE, con el fin de proteger la salud de internos(as), personal INPE, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID-19

**1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Que la empresa contratista elabore su plan de vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo, el cual tiene que ser registrado en el SISCOVID EMPRESAS.

**2. ALCANCE**

- Aplica a todo el personal INPE, proveedores, terceros e internos involucrados en el proceso productivo y entrega de las raciones alimentarias.

**3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES**

- **Cliente/Consumidor:** Organización encargada de contratar los servicios de restauración a fin de entregar a su personal o a sus consumidores, o persona que recibe un producto.
- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) desinfección por COVID-19; independientemente de los signos y síntomas clínicos.
- **Caso descartado:** Paciente que tiene un resultado negativo de laboratorio (autorizado por el MINSA) para COVID-19.
- **Caso probable:** Un caso sospechoso con resultado de laboratorio (autorizado por el MINSA) indeterminado para COVID-19.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
  - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos  
El número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.
- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

- **Limpieza:** Eliminación de suciedad o impurezas de las superficies utilizando, agua, jabón detergente o sustancia química
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Mascarilla quirúrgica:** Equipo de protección para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación.
- **Plan de vigilancia, prevención y control del COVID en el trabajo:** Documento que contiene las medidas que se deberán tomar para vigilar el riesgo de exposición a covid-19 en el lugar de trabajo, el cual deberá ser aprobado previo al reinicio de actividades
- **Persona en condición de vulnerabilidad:** Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú"  
Persona que presente problemas respiratorios que requieran hospitalización y sin alguna causa que explique su situación de salud.
- **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
- **Servicio de Alimentación:** Se denomina servicio, al área que cumple la función fundamental de brindar alimentación a un determinado grupo poblacional, a través de la transformación de la materia prima (alimentos) en raciones alimenticias (preparaciones o producto terminado) que satisfagan los gustos, hábitos y necesidades nutricionales del usuario.
- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: auto combustibilidad, explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad
- **Riesgo bajo de exposición o de precaución:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con COVID-19 ni tienen contacto cercano frecuente a menos de 2 metros de distancia con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza de centros no hospitalarios, trabajadores administrativos, trabajadores de áreas operativas que no atienden clientes.

- **Riesgo Mediano de Exposición:** Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ej. menos de 2 metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19. Por ejemplo: policías y fuerzas armadas que prestan servicios en el control ciudadano durante la emergencia sanitaria, trabajadores de limpieza de hospitales de áreas no consideradas áreas COVID19; trabajadores de aeropuertos, trabajadores de educación, mercados, seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como recepcionistas, cajeras de centros financieros o de supermercados, entre otros.
- **Trabajador:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea su modalidad contractual, incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios entre otras.
- **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciéndola posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.
- **Superficie viva:** Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.
- **Trabajador o personal:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la modalidad contractual; incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios, entre otras
- **Vigilancia epidemiológica:** Es una de las herramientas más importantes con la que cuenta la salud pública que nos permite tener un conocimiento actualizado del estado de salud de la población, permitiendo identificar precozmente los brotes o epidemias para su oportuna intervención y control.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

#### 4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal
- MINSA: Ministerio de Salud

#### 5. MARCO NORMATIVO

- Resolución Ministerial N° 039 2020/MINSA, "Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de Introducción del Coronavirus 2019–CoV".

- Resolución Ministerial N°040 2020/MINSA, “Protocolo para la atención de personas con sospecha o infección confirmada por Coronavirus 2019–CoV”.
- Resolución Ministerial N°055-2020-TRA prueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus en el ámbito laboral”
- Reglamento Sanitario Internacional RSI (2005).
  - Resolución Ministerial N°773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048– MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú”.
  - Resolución Ministerial N°135-2020/MINSA, “Especificaciones Técnicas para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario”
  - Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
  - Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA Aprueban “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas”.
  - Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA. Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú
  - R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
  - R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.



## 6. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

### 6.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL(EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán entregados diariamente por el contratista según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable dela entrega de EPP
Operativo	Indumentaria de color blanco (se entregará cada semestralmente) necesaria para la preparación compuesta por: Camisa, pantalón, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando) Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial	Responsable de la empresa
Reparto	Uniforme Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial (**)	Responsable de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsable de la empresa

(\*) La empresa evaluar la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(\*\*) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto

**Nota:**

- Terceras personas (proveedores, nutricionista, cheff, personal administrativo y seguridad etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.
- El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en funcional riesgo de la actividad que realiza el personal

- Debe hacer el cambio de mascarillas cada que se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes de plástico.
- Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

## **7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

### **7.2.1. Requisitos básicos**

- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.
- Se garantizará el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y en los equipos sanitarios (lavamanos portátiles)
- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección.
- Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.
- Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Dependiendo de los ambientes, en algunos casos es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.
- Las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e adsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.
- El techo debe impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
- Las ventanas y otras aberturas del mismo, deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas. A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.
- La iluminación debe ser una luz clara que no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, éstas deberán aislarse con protectores.

### **7.2.2. Abastecimiento de agua**

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.
- En caso de contar con tanques de almacenamiento de agua, estos serán limpiados.

### **7.2.3. Saneamiento Ambiental**

- El contratista realizara trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, lo cual debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua)

#### 7.2.4. Limpieza y desinfección

- El contratista deberá elaborar y cumplir con el programa de limpieza y desinfección.

El contratista debe contar con plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos, indicando las sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP. El cual será presentado a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (E.P), para su verificación posterior

- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal (cocina, almacenes, zona de reparto, comedor) con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, rejas y puertas (incluyendo manijas), que entren en contacto deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación se deberán desinfectar mesas de trabajo, utensilios (cuchillos, tablas de picar, lavadores o bowl) y equipos con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos.

#### 7.2.5. Disposición de residuos sólidos

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte. Establecer un área para colocar los tachos de acuerdo a la infraestructura lo permita.
- Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.
- Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

**Nota:** Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

**Nota:** El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

#### 7.2.6. Servicios higiénicos y vestuario

- Los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Así mismo deberán contar con buena iluminación y ventilación.
- Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel para la desinfección.

- Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.
- Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.
- Se deberá contar con casilleros para guardar la ropa de trabajo, tanto para los internos encargados del área de cocina y como para los trabajadores externos, que permita almacenar la indumentaria de trabajo.
- Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente.

#### 7.2.7. Equipos sanitarios

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la cocina, áreas de proceso y comedor de personal INPE, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (alcohol), dispositivo de secado de manos (papel toalla), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. De acuerdo a la infraestructura lo permita.

#### 7.2.8. Estaciones de desinfección

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivos al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- **Pediluvios:** Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona

### 7.3. PERSONAL

#### 7.3.1. Personal Administrativo y operativo

##### ❖ Consideraciones generales previo al inicio de actividades (personal externo e internos)

##### Requisito para acudir a realizar actividades laborales:

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19, según la definición del presente protocolo
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

##### ❖ Consideraciones antes del inicio de actividades (personal externo e internos)

Pasos a seguir:

##### Paso1: Control de la salud del personal

- **Personal externo:** Previo al ingreso al Establecimiento Penitenciario, se les verificará que cuente con mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura y verificará el buen estado de salud del personal según. Ver Anexo N° 01. "Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19"

- **Los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 al inicio del contrato y será renovado en forma mensual.**
- **Internos(as):** Para el personal de cocina internos(as) se les verificara en la cuenta por el personal designado por la empresa, el estado de salud y la verificación del uso del uniforme de cocina este deberá ser de color blanco, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas, mandil o delantal de plástico y EPPs
- **En caso que se encuentre una persona con síntomas esta será retirada del área de cocina y se le llevara al área de salud COVID para ser evaluado y recibir el tratamiento correspondiente.**
- ***Nota:*** El contratista dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medir la temperatura.

**Paso2: Desinfección de zapatos**

- Se acondicionará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes al ingreso de la cocina y comedores.

**Paso3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro**

- Se seguirá los pasos establecido en el Anexo N°02 "Instructivo de lavado y desinfección de manos". Antes de iniciar la actividad, durante la actividad si lo requiere y después de haber terminado la labor.

**Paso4: Colocación de uniformes**

- El personal externo al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- El uniforme y calzado del personal será facilitado por la contratista
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
- Lavado y desinfección de mano después de la colocación del uniforme

**Paso5: Colocación de la mascarilla y la cofia**

- Se realizará antes de empezar con las actividades, para detalles del cambio de mascarilla, Ver Anexo N° 03 "Instructivo de uso de mascarilla".

**❖Consideraciones durante el desarrollo de las actividades**

- Al toser estornudar, cubrirla boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitar tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavárselas manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocarlos ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

**❖Consideraciones al termino de las actividades**

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.

- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para sus cuartos y en el caso del personal externo el retorno a su casa.

♦ **Sensibilización y capacitación**

- El contratista gestionará la sensibilización y capacitación trimestral de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
  - Limpieza y Desinfección.
  - Manipulación, higiene y conservación de alimentos
  - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
    - o Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
    - o Medidas a adoptar en casos confirmados.
    - o Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
    - o Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
    - o Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario o en zonas determinadas en los Establecimientos Penitenciarios en caso confirmado.
- Todas las capacitaciones deberán ser registrada y documentada

**7.3.3. Personal externo a la empresa**

- El personal externo contemplado en el presente protocolo es el siguiente:
  - Equipo control (director del Establecimiento, Administrador y Nutricionista)
  - Personal de Seguridad
  - Personal de Salud
  - Personal de mantenimiento,
  - Y otros.
- Deberán contar con los EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar al área de cocina o comedor.

## 7.4. PROCESOS OPERATIVOS

### 7.4.1. Compra

Proceso	Compra	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.</p> <p><b>Antes de salir o hacer compras</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lávate y desinfecta las manos</li> <li>Lleva siempre contigo la indumentaria y equipos de protección personal (EPP) durante la compra.</li> <li>Lleva contigo dispensadores portátiles para desinfección</li> </ol> <p><b>Durante la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Verifica que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio</li> <li>Mantén una distancia de al menos un (01) metro</li> <li>Desinfectate las manos cada vez que sea necesario</li> <li>Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos</li> <li>Cuando hagas uso de un dispositivo móvil, lapiceros y cuaderno de notas, no debes manipular la mascarilla</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Coloca y desinfecta externamente las bolsas de los alimentos antes de ser cargado a la unidad de transporte.</li> <li>Lávate y desinfecta las manos, después de realizar las compras y cambia de indumentaria para iniciar las actividades.</li> </ol>		
Riesgos		Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>No mantener el distanciamiento social.</li> <li>No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>Realizar actividades distintas sus funciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### 7.4.2. Recepción

Proceso	Recepción	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Delantal plástico</li> <li>✓Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Jabón líquido</li> <li>✓Detergente en polvo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem.7.2.5</p> <p><b>Antes de recibir productos (puerta del Establecimiento Penitenciario)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El técnico verificará que el personal cuente con los Equipos de Protección Personal (mascarilla)</li> <li>Lavarse y desinfectarse las manos en la puerta de ingreso del Establecimiento</li> <li>Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso único.</li> <li>La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> <li>Limpiar y desinfectar la zona de recepción (mesas) para ser revisado por el técnico encargado de puerta. En caso de presentar inconvenientes deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal</li> </ol> <p><b>Durante la actividad (antes de ingresar al almacén)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Designar una zona de lavado y desinfección donde se eliminará los empaques.</li> <li>Desinfecta los empaques externos de los alimentos y materiales que pasarán a la siguiente etapa del proceso (almacenamiento). Ver Anexo N°7</li> <li>Uso delantal durante todo momento de la operación</li> <li>Mantén el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante toda la operación</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y desinfecta el área y los implementos utilizados</li> <li>Retírate el delantal utilizado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.</li> <li>Transporta y distribuye en las áreas correspondientes los alimentos y envases recibidos y desinfectados</li> <li>Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.</li> <li></li> <li></li> <li>Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</li> <li>Lávate y desinfecta las manos, después de realizar</li> </ol>		
Riesgos		Acciones



<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No desinfectar ni eliminarlos envases en los que han llegado los alimentos.</li> <li>• No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>
---	---

### 7.4.3. Almacenamiento

Proceso	Almacenamiento	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		

La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones.

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpios y desinfectados.
4. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.
5. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico

**Durante la actividad**

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
5. Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.
6. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno.
7. No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.
8. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS)
9. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm del techo para la debida circulación
10. Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

**Después de la actividad**

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

#### 7.4.4. Preparación de los alimentos

Proceso	Preparación de los alimentos	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amoniacuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En la cocina se verificará el aforo para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.</li> <li>✓ Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera: <ol style="list-style-type: none"> <li>Zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela, lava y desinfecta las materias primas que lo requieran.</li> <li>Zona de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.</li> <li>Zona de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos</li> </ol> </li> <li>✓ Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada.</li> <li>✓ Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.</li> <li>✓ El equipo a usar como mesas de trabajo, carros transportadores, los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.</li> <li>✓ Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.</li> </ul>		

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer soluciones desinfectantes en la zona de preparación para manos, superficies inertes, etc.

**Durante la actividad**

1. Realiza el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales, cada vez que sea necesario.
2. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
3. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso
4. Cumple hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar

**Después de la actividad**

1. Lava y desinfecta las superficies, materiales y equipos que tuvieron contacto con tus manos durante la preparación de los alimentos.
2. Lava y desinfecta tus botas y delantal
3. Lava y desinfecta tus manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### 7.4.5. Reparto y Servido

Proceso	Reparto y Servido	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de reparto al destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad		Productos químicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Cofia</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Lentes</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p><b>Internos:</b></p> <p><b><u>Antes de la actividad:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los cocineros encargados del servicio deberán lavarse y desinfectar las manos. Y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>Se planificará la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de los internos, estos deberán a venir a recoger cuadra por cuadra y realizarán una fila en la entrada de la cocina guardando el distanciamiento social (01 metro). Lo cual debe estar señalizado</li> </ol> <p><b><u>Durante la actividad</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se instalará en la Puerta de la cocina una mesa o estantes donde se colocará las ollas preparadas, para así evitar el ingreso de los internos a cocina.</li> <li>En la puerta de la cocina se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos</li> <li>Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el interno de 01 metro a mas</li> <li>El interno responsable del recojo del alimento para su cuadra deberá utilizar mascarilla y guantes durante el recojo y entrega en sus cuadras de los alimentos.</li> <li>Para el recojo de los alimentos de los internos los recipientes serán de acero inoxidable estos deberán estar limpios y desinfectados. Los cuáles serán desinfectados por fuera por solución desinfectante antes del servicio en cocina</li> </ol> <p><b><u>Después de la actividad</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.</li> <li>Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso</li> <li>Lavarse y desinfectarse las manos</li> </ol> <p><b>Personal de Seguridad INPE</b></p> <p><b><u>Antes de la actividad:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los cocineros encargados del servicio deberán lavarse y desinfectar las manos. Y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>En el caso del uso del comedor por parte del personal INPE se planificará con el Personal encargado (seguridad) con la finalidad de evitar la aglomeración y respetando el distanciamiento. Para lo que se puede considerar el aforo del comedor y el tiempo de permanencia de los comensales.</li> <li>Para el ingreso deberán realizar una fila en la entrada del comedor guardando el distanciamiento social (01 metro).</li> </ol>		

**Durante la actividad**

1. En la puerta del comedor deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
2. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el Personal de Seguridad de 01 metro a mas
3. El personal de seguridad deberá utilizar mascarilla para el ingreso al comedor.
4. La persona encargada de servir a los comensales deberá mantener una rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.
5. En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.
6. Los cubiertos y utensilios deberán ser de material inoxidable y se tomarán por el mango
7. Los platos, se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y las tazas por debajo o por las asas. Estos deberán estar en complete estado de conservación
8. Las cucharas o cucharones deben ser de acero inoxidable con que se servirán la comida.
9. Las mesas deberán estar limpias, se deberá secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

**Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
3. Lavarse y desinfectarse las manos

## ANEXOS

### Anexo N°1–Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-

#### Anexo N° 01 – Ficha referencial para el control de sintomatología

Ficha para el control de sintomatología <sup>7</sup>		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad. También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros y la mía, que, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo las consecuencias.		
Apellidos y nombres:		DNI:
Dirección:	Celular:	Temperatura:
Descripción de síntomas y situaciones de riesgo	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):		
Fecha:    /    /		
<hr/>		
Firma		

## Anexo N°2– Instructivo de lavado y desinfección de manos<sup>2</sup>

### Objetivo:

Brindar instrucciones sobre el lavado de Manos para cumplir con las medidas sanitarias y de bioseguridad consideradas.

### Alcance:

A todo el personal involucrado en la preparación de alimentos, despacho, entrega de alimentos, personal externo, administrativo y clientes.

### Descripción:

Paso1: Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.



Paso2 :Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.



Paso 3: Frotarse las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.



Paso 4: Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.



Paso 5: Secarse las manos con papel toalla desechable.



Paso 6: Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.



Paso 7: Realizar la desinfección con una solución desinfectante (alcohol 70°).





Además, se debe de considerar que:

- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente ayuda prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
- Utiliza gel desinfectante solo cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Después de haber estado en un lugar público.
- Después de tocarse la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- Antes de preparar o manipular alimentos.

<sup>2</sup>. Referencia: Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. Dirección de Normalización–INACAL.2020-04-061ra edición

### Anexo N°3– Instructivo de uso de mascarilla <sup>3</sup>

#### Objetivo

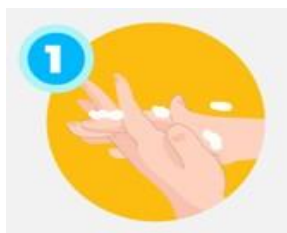
- Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.

#### Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes.

#### Descripción

Paso 1: Antes de ponerse la mascarilla lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante.



Paso 2: Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.

Paso 3: Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.

Paso 4: Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujétalas tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



Paso 5: Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos.



Paso 6: Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinféctate las manos.

<sup>3</sup>ENTP210.027.2004Especificación técnica para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario <https://www.lanzadigital.com/covid19/recomendaciones-y-consejos-ante-el-coronavirus/textilesdeusocomunitarioestavigente>

#### **Anexo N°4–Uso correcto de guantes<sup>4</sup>**

##### **Objetivo**

- Brindar instrucciones que permitan un adecuado control de los guantes

##### **Alcance**

- A todo el personal administrativo, operativo, externo s y clientes que requieran el uso de guantes.

##### **Descripción**

- Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:
  - Lávate y desinféctate las manos antes de colocarte los guantes.
  - Colócate los guantes.
  - Lávate y desinféctate las manos con los guantes puestos
- **¿Cómo me retiro los guantes?**
  - Agarra e l guante por el lado de la palma ya la altura dela muñeca y tira para retirarlo.
  - Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo
  - Desecha los guantes en un contenedor para residuos con riesgo biológico.

<sup>4</sup>[http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones para el uso de EPP COVID 19.pdf](http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf)

## **Anexo N°5–Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico**

### **Objetivo**

- Describir los pasos que se realizarán para tomar la temperatura como medida de control.

### **Alcance**

- Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

### **Descripción**

- Recomendaciones previas al uso:
    - Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.
    - El sensor no deberá ser tocado ni soplado.
  - Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
    - No medir sobre pelo, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.
  - Durante de la toma de temperatura
  - Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.
    - Accionar el botón para medir temperatura.
    - Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.
    - Si presenta un valor de 38°C o más, prohibir el ingreso.
- Si va a realizar una nueva medición, puede repetir inmediatamente los pasos del 1 al 4; caso contrario se apagará automáticamente transcurrido unos segundos.
- Al finalizar la actividad
  - Se desinfectará y se guardará en su estuche.

## Anexo N°6–Cartilla de visita

Les damos la bienvenida, es grato para nosotros recibirlo en nuestras instalaciones.

Aquí detallamos las consideraciones que deberá tener en cuenta para ingresar a nuestro establecimiento para cuidar su salud y la de nuestros colaboradores, se les agradece anticipadamente su comprensión.

Todos los visitantes deberán registrarse a las medidas preventivas que ha dispuesto el establecimiento para su ingreso, teniendo en cuenta:

### Paso 1: Control de la salud

- Previo al ingreso a nuestras instalaciones, se verificará que porte una mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura y se verificará el buen estado de su salud con la “Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19”, le haremos preguntas y usted debe contestar de manera sincera, ya que firmará dicha ficha.

### Paso 2: Desinfección de zapatos

- Se le desinfectará las suelas de los zapatos con un rociador que contiene solución desinfectante

### Paso 3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro

- Procederá a lavarse las manos y rostro como se indica en el instructivo de lavado y desinfección de manos que se encuentra en el lavatorio

### Paso 4: Colocación de uniformes

- La indumentaria de visitas debe ser de colores claros, como la del personal tal como lo indica en la R.M822/2018 – MINSA.
- Si usted trajo su indumentaria, esta debe estar limpia y colocada en una bolsa cerrada. Si no cumple esta especificación le entregaremos una indumentaria de visitas
- Se le pedirá que se retire su indumentaria de casa para colocarse la indumentaria limpia.
- Procederá a lavarse y desinfectar las manos nuevamente como se indica en el instructivo de lavado y desinfección de manos que se encuentra en el lavatorio

### Paso 5: Colocación de la mascarilla y la cofia

- Se colocará la mascarilla y cofia entregada por el establecimiento realizará la actividad que genere su visita, siempre acompañado de un representante del establecimiento.

SINO CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN ESTA CARTILLA NO INGRESARÁ AL ESTABLECIMIENTO

## Anexo N°7–Cuadro de soluciones cloradas

### Objetivo

- Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

### Alcance

- Personal que prepara soluciones cloradas para desinfección.

### Descripción

- Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:

Para realizar una adecuada desinfección se debe considerar lo siguiente:

La adición de Hipoclorito de sodio al 4%; se realiza, dependiendo del nivel de agua de los recipientes que la contienen, y la concentración requerida; para lo cual emplea la siguiente fórmula:

$$\text{Vol. del desinfectante} = \text{Vol. sol (L)} \times \frac{c \text{ inicial}}{c \text{ final (ppm)}}$$

$$c \text{ inicial desinfectante} \times 10^4$$

Vol.sol(L)	=	Volumen de la solución desinfectante (agua–desinfectante) requerida para la desinfección.
C.C.final	=	Concentración final requerida en la solución desinfectante
C.C.inicial	=	Concentración del desinfectante (ver en el envase)
$10^4$		Factor de corrección
Vol. del desinf.	=	Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final.

Una vez obtenida el volumen de solución desinfectante requerido realizar la conversión de litros a mililitros, luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.

$$\text{Volumen del desinfectante (Litros)} \times 1000 \text{ ml} = \text{Vol. del desinfectante en ml}$$

1 Litro

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

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el “Servicio de alimentación para las internas, niños y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de E.P. Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario”.

**FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar una alimentación balanceada para preservar la salud y bienestar físico de la población penal, niños 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.

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

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	115	365	41975
		Personal	Ración	09	365	3285
		Niños	Ración	2	365	730
TOTAL, DE RACIONES ANUALES						45990

**LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:**

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

**RESULTADOS ESPERADOS**

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para las internas, 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 Internas, 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 (as) 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 (AS) 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

(\*) Nota: Estas cantidades son referenciales sujetos a variación.

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

- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”;
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”.
- D.S. 027-2009 que modifica La norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas;
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”;
- CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades”;
- R.M. 822-2018-MINSA. Aprueba la NTS ° 142-MINSA/2018/DIGESA norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines;
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTP N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y servicios a fines.
- R.P. N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-2008-INPE “Guía de procedimientos y buenas practicas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE”.



- Resolución Ministerial N°239 2020/MINSA Lineamiento para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la “Reanudación de Actividades”
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

### **PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL**

El Servicio de alimentación para las internas, niños (as) y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 365 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

### **FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.**

La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para las internas, niños (as) y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Mujeres 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, director y Administrador coordinarán con el nutricionista de la Oficina Regional Sur con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

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.

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 de registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal y comunicar por escrito al Equipo de Control para su conocimiento en un plazo de 02 días calendario 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 las bases integradas.

El jefe de División de Seguridad del penal es el 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, director y/o administrador del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

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.

Asimismo, 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.
- ✓ 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 la cocina y pabellones, en las supervisiones que se realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo, para el cumplimiento del servicio, el contratista identificará la unidad vehicular que se utilizará, identificará del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo, de presentarse a los estibadores externos, cada vez que solicite su ingreso al interior del E.P.; la unidad vehicular deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la 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 el local, enseres, equipos y otros:

De acuerdo al "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo" presentado por el contratista.

Además:

- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, 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 generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean seleccionados y depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente y según la necesidad acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.

Sobre el personal:

De acuerdo a "medidas preventivas de bioseguridad y operatividad para el servicio de alimentación para internas, niños y personal que labora 24 x 48 horas del establecimiento penitenciario Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur – INPE frente al covid 19"

Además:

- ✓ Que el personal que prepara alimentos utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redcilla mandil, botas de jebe y guantes. (Guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- ✓ Que el supervisor o representante, nutricionista o chef y personal de cocina y limpieza deben contar con carnet sanitario vigente durante toda la prestación del servicio.

- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- ✓ Que el personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias en caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones el cabello corto y barba rasurada así como los uniformes limpios.

#### Sobre la Distribución de los Alimentos:

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

E.E.P.P.	COLACIONES					
		desayuno	refrigerio	almuerzo	refrigerio	cena
MOQUEGUA	Internos (as)	07:30 a 08:50 horas		13:00 a 13:50 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.

El Director General, jefe de la Unidad de Administración, Jefe del Equipo de Logística u otros servidores o funcionarios designados 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.

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.

### **CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

#### SOBRE LOS ALIMENTOS

- ✓ El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- ✓ 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.
- ✓ Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- ✓ 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.
- ✓ El contratista deberá de cumplir las disposiciones generales y específicas e I directiva N° 10-2008/INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- ✓ Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del **Establecimiento Penitenciario.**
- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

- ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control **lo requiera**, el mismo que consistirá en el muestreo al azar de raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad y que es apto para el 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 (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B, Formato C)
- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo otras serán aptas para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso al Establecimiento Penitenciario.
- ✓ El pescado será fresco, apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- ✓ En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en el reparto o distribución de las raciones en los horarios señalado, internos: desayuno: 07:30 a 08:50 horas almuerzo: 13:00 a 13:50 horas, cena: 17:00 a 17:50 horas y personal INPE: desayuno: 8:30 a 09:30 horas, almuerzo: 12:30 a 14:00 horas y cena: 18:00 a 19:45 horas y cantidad de raciones establecidas(menú) así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente.
- ✓ En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito deberá de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con anticipación no menor de (04) cuatro horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al administrador del establecimiento penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

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

- ✓ El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- ✓ La Oficina Regional Sur cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

EE.PP	Costo mensual de instalaciones
E.P.Mujeres Tacna	134.01

- ✓ 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:

EE.PP	Costo aproximado por energía eléctrica por ración	Costo aproximado por concepto de agua por ración
E.P.Mujeres Tacna	0.01	0.039

- ✓ El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario 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.
- ✓ El servicio de alimentación para internas y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

#### SOBRE EL PERSONAL

- El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiado, 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.  
Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. 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 penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- El contratista designará a un Representante o Supervisor 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 de penal un mínimo de 4 horas diarias de lunes a Domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19: 00 horas.
- Son funciones del representante del contratista:
  - a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente 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 de los internos cocineros 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 y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso. Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- f) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 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 a las del personal que requiere ser reemplazado. Debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipos 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° 004-2018-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.
- 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.
- 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:
  - a) Camisa: Debe estar confeccionada con algodón no inflamable (50% algodón y 50% poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración. Debe permitir poder cruzarse de manera que forme un plastón o pechera. Los botones deben permitir quitarse rápidamente la camisa en caso de quemaduras.
  - b) Pantalón: Debe estar confeccionado con algodón no inflamable (65% algodón y 35% poliéster)
  - c) Redecilla, pañoleta y gorro: están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación. Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo igualmente sirven para proteger al cuero cabelludo de la grasa, olores y vapor. Las personas que usan en cabello largo deben sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra
  - d) Mandil: cuando por el trabajo que realiza, el uniforme puede ensuciarse rápidamente, se debe utilizar mandiles de tela o plástico para mayor protección los cuales deben colocarse en un sitio especificado mientras no se estén utilizando. No se aconseja el uso de mandil de plástico para las personas que trabajan directamente con el fogón de la cocina. El uso correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.
  - e) Botas de jebe, Botas de jebe y cerradas para garantizar una mejor protección en caso de quemaduras y caída de objetos (cuchillos). Deben tener suela

antideslizante, ser confortables y resistente. De preferencia deben ser de color blanco y estar en buen estado.

- f) Guantes: deben ser impermeables, resistentes, desechables y facilitar el contacto con los alimentos. Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres. En caso de presentar el manipulador una herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente. El uso de guantes no exime al personal de lavarse las manos cuidadosamente. Se prohíbe el uso de guantes cuando se manipula cerca del fuego.
- g) (Guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
- 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.
  - 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.
  - 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.
  - 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, informe psicológico, informe salud y 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, 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.
  - 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 notificarse 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.

### PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

El servicio de alimentación implica el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación, el uso de equipo adecuado, personal dotado de un conocimiento específico (nutricionista) y experiencia y destreza en el oficio, (representante y cocinero) 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> <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 o 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 a 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 o judiciales</li> </ul>
Cocinero o maestro de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificados y/o constancia de capacitación en temas “cocina, gastronomía, buenas prácticas de manipulación de alimentos, protocolo de bioseguridad en servicio de alimentación”, con un mínimo de 200 hrs; acumulativo y/o sumatorio, durante los últimos 5 años expedido por institución Educativa reconocida por el Ministerio de Educación.</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 a la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva</li> </ul>



	<p>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 o judiciales</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos (as), 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 judiciales</li> <li>• Carnet sanitario.</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internos (as), los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, caso contrario el contratista brindara el personal.</li> <li>• En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales policiales judiciales</li> <li>• Carnet sanitario</li> </ul>

#### CANTIDAD DE PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR EE.PP.

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

NOTA - 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.

- d. 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 remplazar 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 .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.
- e. 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.
- f. 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.

#### 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, e internos cocineros. 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 contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

#### **RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:**

A la ORS 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 la realización de la, evaluación microbiológica, de los alimentos que participen como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.

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, niños y personal INPE, dentro de los primeros 15 días hábiles 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 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 la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.

#### **ADICIONALES ALIMENTICIOS.**

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

##### **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES TACNA**

**PARA INTERNAS:** (LOS CUALES NO SERAN MENORES A 300 KILOCALORIAS 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 SERAN MENORES A 400 KILOCALORIAS) Ejm, pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
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 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 de manera conjunta con la programación del mes para su aprobación por el Equipo de Control de alimentos del penal.

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

### 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 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.

### 23 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 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

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{\mathbf{1063,29}}{6}$$

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.

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

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

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

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

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

- Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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

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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	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.		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.	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula:</p> <p>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.</p>
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.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			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, 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 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. 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.
i)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad	$P = 0.10 \times VTD$ 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
	correspondiente al 10% del 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.
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	<p><math>P = 0.05 \times VTD</math></p> <p>P: Penalidad</p> <p>VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario</p>	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>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.</p>
k)	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%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.
l)	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><math>P = 0.10 \times VTD</math></p> <p>P: Penalidad</p> <p>VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario</p>	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
m)	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.	$P = 0.20 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	<p>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</p> <p>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>
n)	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	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por <b>cada vez</b> que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>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.</p>

"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.

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.

#### ADELANTOS

No se otorgará adelantos

#### SUBCONTRATACION

No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

#### RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es por 1 año de otorgada la conformidad.

### **MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL QUE LABORA 24X8 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES TACNA DE LA OFICINA REGIONAL SUR – INPE FRENTE AL COVID-19” Perú 2020**

#### **OBJETIVOS GENERALES**

- Establecer medidas preventivas que deben cumplir los Establecimientos Penitenciarios de la Oficina Regional Sur Arequipa-INPE, con el fin de proteger la salud de internos(as), personal INPE, terceros y visitantes frente al riesgo de contagio del COVID-19

#### **1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Que la empresa contratista elabore su plan de vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo, el cual tiene que ser registrado en el SISCOVID EMPRESAS.

#### **2. ALCANCE**

- Aplica a todo el personal INPE, proveedores, terceros e internos involucrados en el proceso productivo y entrega de las raciones alimentarias.

#### **3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES**

- **Cliente/Consumidor:** Organización encargada de contratar los servicios de restauración a fin de entregar a su personal o a sus consumidores, o persona que recibe un producto.
- **Caso confirmado:** Una persona con confirmación de laboratorio (laboratorio autorizado por el MINSA) desinfección por COVID-19; independientemente de los signos y síntomas clínicos.

- **Caso descartado:** Paciente que tiene un resultado negativo de laboratorio (autorizado por el MINSA) para COVID-19.
- **Caso probable:** Un caso sospechoso con resultado de laboratorio (autorizado por el MINSA) indeterminado para COVID-19.
- **Caso sospechoso:** Personal o persona tercera que cumpla con alguna de las siguientes situaciones:
  - Fiebre mayor a 38°C, sensación de falta de aire, malestar general, dolor de cabeza, respiración rápida, tos seca y otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
  - Historia de viaje o de permanencia en un país con transmisión activa del virus en los 14 días previos al inicio de síntomas.
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos El número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos un (01) metro de distancia con otros individuos.

- **Equipos de protección personal (EPP):** Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad o impurezas de las superficies utilizando, agua, jabón detergente o sustancia química
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y preparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.
- **Mascarilla quirúrgica:** Equipo de protección para evitar la diseminación de microorganismos normalmente presentes en la boca, nariz o garganta y evitar así la contaminación.
- **Plan de vigilancia, prevención y control del COVID en el trabajo:** Documento que contiene las medidas que se deberán tomar para vigilar el riesgo de exposición a covid-19 en el lugar de trabajo, el cual deberá ser aprobado previo al reinicio de actividades
- **Persona en condición de vulnerabilidad:** Personal mayor de 60 años, así como aquellos que padezcan alguno de los siguientes factores de riesgo: hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedad pulmonar crónica, cáncer, otros estados de inmunosupresión, considerados en el grupo de riesgo por edad y factores clínicos establecidos en el documento técnico denominado "Prevención y Atención de personas afectadas por COVID-19 en el Perú"  
Persona que presente problemas respiratorios que requieran hospitalización y sin alguna causa que explique su situación de salud.
- **Proveedor:** Organismo o persona que proporciona un producto. Ejemplo: productor, distribuidor, minorista, distribuidor, proveedor de servicios. Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.
- **Servicio de Alimentación:** Se denomina servicio, al área que cumple la función fundamental de brindar alimentación a un determinado grupo poblacional, a través de la transformación de la materia prima (alimentos) en raciones

alimenticias (preparaciones o producto terminado) que satisfagan los gustos, hábitos y necesidades nutricionales del usuario.

- **Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos, ocasionado por el contacto con superficies vivas (manipulación) o inertes contaminadas.
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o el ambiente. Se consideran peligrosos los residuos que presentan por lo menos una de las siguientes características: autocombustibilidad, explosividad, corrosividad, reactividad, toxicidad, radiactividad o patogenicidad
- **Riesgo bajo de exposición o de precaución:** Los trabajos con un riesgo de exposición bajo (de precaución) son aquellos que no requieren contacto con personas que se conoce o se sospecha que están infectados con COVID-19 ni tienen contacto cercano frecuente a menos de 2 metros de distancia con el público en general. Los trabajadores en esta categoría tienen un contacto ocupacional mínimo con el público y otros compañeros de trabajo, trabajadores de limpieza de centros no hospitalarios, trabajadores administrativos, trabajadores de áreas operativas que no atienden clientes.
- **Riesgo Mediano de Exposición:** Los trabajos con riesgo medio de exposición incluyen aquellos que requieren un contacto frecuente y/o cercano (por ej. menos de 2 metros de distancia) con personas que podrían estar infectadas con COVID-19, pero que no son pacientes que se conoce o se sospecha que portan el COVID-19. Por ejemplo: policías y fuerzas armadas que prestan servicios en el control ciudadano durante la emergencia sanitaria, trabajadores de limpieza de hospitales de áreas no consideradas áreas COVID19; trabajadores de aeropuertos, trabajadores de educación, mercados, seguridad física (vigilancia) y atención al público, puestos de trabajo con atención a clientes de manera presencial como recepcionistas, cajeras de centros financieros o de supermercados, entre otros.
- **Trabajador:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea su modalidad contractual, incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios entre otras.
- **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciéndola posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Superficie inerte:** Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos, por ejemplo, equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.
- **Superficie viva:** Las partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos.
- **Trabajador o personal:** Persona que tiene vínculo laboral con el empleador; y a toda persona que presta servicios dentro del centro de trabajo, cualquier sea la

modalidad contractual; incluyendo al personal de contratas, subcontratas, tercerización de servicios, entre otras

- **Vigilancia epidemiológica:** Es una de las herramientas más importantes con la que cuenta la salud pública que nos permite tener un conocimiento actualizado del estado de salud de la población, permitiendo identificar precozmente los brotes o epidemias para su oportuna intervención y control.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores.

#### 4. LISTA DE ACRÓNIMOS

- EPP: Equipo de Protección Personal
- MINSA: Ministerio de Salud

#### 5. MARCO NORMATIVO

- Resolución Ministerial N° 039 2020/MINSA, “Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de Introducción del Coronavirus 2019–COV”.
- Resolución Ministerial N°040 2020/MINSA, “Protocolo para la atención de personas con sospecha o infección confirmada por Coronavirus 2019–CoV”.
- Resolución Ministerial N°055-2020-TRA prueba el documento denominado “Guía para la Prevención del Coronavirus en el ámbito laboral”
- Reglamento Sanitario Internacional RSI (2005).
- Resolución Ministerial N°773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048– MINSA/DGPS, “Directiva Sanitaria para Promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú”.
- Resolución Ministerial N°135-2020/MINSA, “Especificaciones Técnicas para la confección de mascarillas faciales textiles de uso comunitario”
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA Aprueban “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 193-2020-MINSA. Documento Técnico: Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- R.M. N° 822-2018-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

## 6. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

### 6.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL(EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas y lentes de protección.
- Los EPP de bioseguridad serán entregados diariamente por el contratista según el proceso:

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Indumentaria de color blanco (se entregará cada semestralmente) necesaria para la preparación compuesta por: Camisa, pantalón, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando) Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial	Responsable de la empresa
Reparto	Uniforme Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla facial (**)	Responsable de la empresa
Externos	Cofia Guantes (*) Lentes de protección (**) Mascarilla	Responsable de la empresa

(\*) La empresa evaluar la necesidad del uso de guantes y delantal en cada proceso.

(\*\*) El uso de los lentes de protección es exclusivo para el personal de limpieza, reparto

**Nota:**

- Terceras personas (proveedores, nutricionista, cheff, personal administrativo y seguridad etc.) deben cumplir con las medidas establecidas por la empresa.
- El uso de mascarilla es obligatorio. El tipo de mascarilla estará en función al riesgo de la actividad que realiza el personal

- Debe hacer el cambio de mascarillas cada que se encuentren húmedas, rotas, con sudor u otras situaciones que lo ameriten.

- Debe hacer el cambio de guantes, cada vez que sea necesario y en función al riesgo de la actividad. Los guantes deben encontrarse en buen estado de conservación (sin rotura ni desgaste), limpio y desinfectado. El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.
- El personal de limpieza deberá contar con lentes de protección, mascarilla y guantes de plástico.
- Los lentes de protección (de uso personal) deberán desinfectarse con alcohol antes de su uso.

## **7.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS**

### **7.2.1. Requisitos básicos**

- De acuerdo a los requerimientos operativos se evaluará el aforo de todas las áreas, con la finalidad de mantener una distancia de al menos un (01) metro entre el personal.
- Se garantizará el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y en los equipos sanitarios (lavamanos portátiles)
- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección.
- Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.
- Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Dependiendo de los ambientes, en algunos casos es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.
- Las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e inadsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.
- El techo debe impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.
- Las ventanas y otras aberturas del mismo, deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas. A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.
- La iluminación debe ser una luz clara que no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, éstas deberán aislarse con protectores.

### **7.2.2. Abastecimiento de agua**

- Debe contar con suministro permanente de agua, para realizar las operaciones dentro de la empresa.
- En caso de contar con tanques de almacenamiento de agua, estos serán limpiados.

### **7.2.3. Saneamiento Ambiental**

- El contratista realizara trimestralmente y según necesidad acciones de fumigación desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, lo cual debe ser evidenciado a través de los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios de agua)

#### 7.2.4. Limpieza y desinfección

- El contratista deberá elaborar y cumplir con el programa de limpieza y desinfección.  
El contratista debe contar con plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos, indicando las sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP. El cual será presentado a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (E.P), para su verificación posterior
- Se debe desinfectar todos los ambientes de alto tránsito del personal (cocina, almacenes, zona de reparto, comedor) con la mayor frecuencia posible.
- Los mostradores, rejas y puertas (incluyendo manijas), que entren en contacto deben ser limpiados y desinfectados.
- Antes de iniciar la operación se deberán desinfectar mesas de trabajo, utensilios (cuchillos, tablas de picar, lavadores o bowl) y equipos con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Las áreas de cocina deberán ser limpiadas y desinfectadas con soluciones desinfectantes (lejía, alcohol, etc.).
- Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos.

#### 7.2.5. Disposición de residuos sólidos

- Para la eliminación de papel higiénico, pañuelos desechables, mascarillas, guantes y cofias dentro de la empresa, se hará uso de tachos a pedal, identificados como residuos con riesgo biológico, los cuales deben contener una bolsa de color rojo para su diferenciación y descarte. Establecer un área para colocar los tachos de acuerdo a la infraestructura lo permita.
- Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.
- Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

**Nota:** Las bolsas que contengan residuos con riesgo biológico, deberán ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes) y colocados en una segunda bolsa de color rojo para su descarte.

**Nota:** El personal que manipule residuos con riesgo biológico, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección.

#### 7.2.6. Servicios higiénicos y vestuario

- Los servicios higiénicos deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Así mismo deberán contar con buena iluminación y ventilación.
- Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido, toallas desechables y alcohol en gel para la desinfección.



- Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.
- Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.
- Se deberá contar con casilleros para guardar la ropa de trabajo, tanto para los internos encargados del área de cocina y como para los trabajadores externos, que permita almacenar la indumentaria de trabajo.
- Los aparatos sanitarios deben ser higienizados frecuentemente.

#### **7.2.7. Equipos sanitarios**

Se deben instalar puntos de lavado de manos exclusivos al ingreso de la cocina, áreas de proceso y comedor de personal INPE, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (alcohol), dispositivo de secado de manos (papel toalla), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. De acuerdo a la infraestructura lo permita.

#### **7.2.8. Estaciones de desinfección**

- Se deben instalar estaciones de desinfección exclusivos al ingreso de la cocina y comedores. La estación contará con aprovisionamiento suficiente de solución desinfectante para las manos.
- **Pediluvios:** Bandeja de poca profundidad con solución desinfectante colocada al ingreso del área de cocina, comedores, con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona

### **7.3. PERSONAL**

#### **7.3.1. Personal Administrativo y operativo**

##### **❖ Consideraciones generales previo al inicio de actividades (personal externo e internos)**

##### **Requisito para acudir a realizar actividades laborales:**

- No presentar ningún síntoma de la enfermedad de COVID-19 tal como: fiebre, dolor de garganta, tos u otros sugeridos por las organizaciones pertinentes.
- No haber estado en contacto directo con personas con casos confirmados con COVID-19.
- No ser persona en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19, según la definición del presente protocolo
- Contar con mascarilla desechable o que cumpla con lo recomendado por el MINSA
- Para evitar el contagio de COVID-19, se deberá reducir al mínimo el uso de accesorios como joyas, gorro, reloj, etc.

##### **❖ Consideraciones antes del inicio de actividades (personal externo e internos)**

Pasos a seguir:

##### **Paso1: Control de la salud del personal**

- **Personal externo:** Previo al ingreso al Establecimiento Penitenciario, se les verificará que cuente con mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura y verificará el buen estado de salud del personal según. Ver Anexo N° 01. "Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19"

- **Los trabajadores del contratista deberán presentar su certificado de Prueba Rápida COVID 19 al inicio del contrato y será renovado en forma mensual.**
- **Internos(as):** Para el personal de cocina internos(as) se les verificará en la cuenta por el personal designado por la empresa, el estado de salud y la verificación del uso del uniforme de cocina este deberá ser de color blanco, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas, mandil o delantal de plástico y EPPs
- **En caso que se encuentre una persona con síntomas esta será retirada del área de cocina y se le llevará al área de salud COVID para ser evaluado y recibir el tratamiento correspondiente.**
- **Nota:** El contratista dispondrá de un termómetro infrarrojo clínico para medir la temperatura.

**Paso2: Desinfección de zapatos**

- Se acondicionará pediluvios, tapetes o rociadores que contengan soluciones desinfectantes al ingreso de la cocina y comedores.

**Paso3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro**

- Se seguirá los pasos establecido en el Anexo N°02 "Instructivo de lavado y desinfección de manos". Antes de iniciar la actividad, durante la actividad si lo requiere y después de haber terminado la labor.

**Paso4: Colocación de uniformes**

- El personal externo al momento de realizar el cambio de indumentaria guardará la ropa con la que llegó en una bolsa cerrada. El calzado deberá colocarse en una bolsa adicional, separada de la ropa. Una bolsa limpia será usada exclusivamente para el uniforme de trabajo evitando contaminación cruzada. En el casillero no podrá guardarse ropa sin las bolsas de protección.
- El uniforme y calzado del personal será facilitado por la contratista
- El uniforme sólo se podrá usar dentro de las instalaciones, en el caso del traslado externo se usará otra indumentaria.
- Lavado y desinfección de mano después de la colocación del uniforme

**Paso5: Colocación de la mascarilla y la cofia**

- Se realizará antes de empezar con las actividades, para detalles del cambio de mascarilla, Ver Anexo N° 03 "Instructivo de uso de mascarilla".

**❖Consideraciones durante el desarrollo de las actividades**

- Al toser estornudar, cubrirla boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente.
- En caso una persona sude, evitar tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavárselas manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes, cofia, según corresponda).
- Evitar tocarlos ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo de mano y beso en la mejilla entre el personal.
- Las conversaciones entre el personal, deben realizarse siempre manteniendo el distanciamiento social, usando las barreras de protección (mascarillas).

**❖Consideraciones al termino de las actividades**

- El personal colocará en un recipiente designado su indumentaria de trabajo para su posterior lavado y desinfección.
- Realizará el lavado y desinfección de manos y se colocará los equipos de protección personal (EPP) necesario para sus cuadrillas y en el caso del personal externo el retorno a su casa.

**❖Sensibilización y capacitación**

- El contratista gestionará la sensibilización y capacitación trimestral de todo su personal antes del inicio de las actividades en los siguientes temas:
  - Limpieza y Desinfección.
  - Manipulación, higiene y conservación de alimentos
  - Medidas preventivas de bioseguridad dentro de la empresa frente al COVID-19.
    - o Detección y manejo de personas con síntomas sospechosos de la enfermedad.
    - o Medidas a adoptar en casos confirmados.
    - o Medidas de acción frente a síntomas leves y síntomas graves.
    - o Medidas de distanciamiento social frente al COVID-19.
    - o Medidas de aislamiento obligatorio domiciliario o en zonas determinadas en los Establecimientos Penitenciarios en caso confirmado.
- Todas las capacitaciones deberán ser registrada y documentada

### **7.3.3. Personal externo a la empresa**

- El personal externo contemplado en el presente protocolo es el siguiente:
  - Equipo control (director del Establecimiento, Administrador y Nutricionista)
  - Personal de Seguridad
  - Personal de Salud
  - Personal de mantenimiento,
  - Y otros.
- Deberán contar con los EPP (mascarillas desechables y cofia) y de no contar con ello se les facilitará para el desarrollo de sus actividades. De no cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas no podrá ingresar al área de cocina o comedor

## 7.4. PROCESOS OPERATIVOS

### 7.4.1. Compra

Proceso	Compra	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de compra con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guantes</li> <li>✓ Mascarilla</li> <li>✓ Lentes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>El responsable de la empresa definirá los lugares de compra, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: ubicación, seguridad, accesibilidad y abastecimiento.</p> <p><b>Antes de salir o hacer compras</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lávate y desinfecta las manos</li> <li>Lleva siempre contigo la indumentaria y equipos de protección personal (EPP) durante la compra.</li> <li>Lleva contigo dispensadores portátiles para desinfección</li> </ol> <p><b>Durante la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Verifica que el proveedor cumpla las medidas preventivas sanitarias durante el servicio</li> <li>Mantén una distancia de al menos un (01) metro</li> <li>Desinfectate las manos cada vez que sea necesario</li> <li>Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos</li> <li>Cuando hagas uso de un dispositivo móvil, lapiceros y cuaderno de notas, no debes manipular la mascarilla</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Coloca y desinfecta externamente las bolsas de los alimentos antes de ser cargado a la unidad de transporte.</li> <li>Lávate y desinfecta las manos, después de realizar las compras y cambia de indumentaria para iniciar las actividades.</li> </ol>		
Riesgos		Acciones

<ul style="list-style-type: none"><li>•No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li><li>• No mantener el distanciamiento social.</li><li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li><li>•Realizar actividades distintas sus funciones.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li><li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li><li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li></ul>
--	--

### 7.4.2. Recepción

Proceso	Recepción	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de recepción con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Delantal plástico</li> <li>✓Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones Detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Jabón líquido</li> <li>✓Detergente en polvo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para la recepción de los alimentos, así como al personal designado para estas funciones. Los desechos con riesgo biológico generados en esta zona deben ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el ítem.7.2.5</p> <p><b>Antes de recibir productos (puerta del Establecimiento Penitenciario)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El técnico verificará que el personal cuente con los Equipos de Protección Personal (mascarilla)</li> <li>Lavarse y desinfectarse las manos en la puerta de ingreso del Establecimiento</li> <li>Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso único.</li> <li>La desinfección del vehículo se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas, cabina del conductor con solución desinfectante. En caso que al penal ingrese las unidades móviles.</li> <li>Limpiar y desinfectar la zona de recepción (mesas) para ser revisado por el técnico encargado de puerta. En caso de presentar inconvenientes deberá registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal</li> </ol> <p><b>Durante la actividad (antes de ingresar al almacén)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Designar una zona de lavado y desinfección donde se eliminará los empaques.</li> <li>Desinfecta los empaques externos de los alimentos y materiales que pasarán a la siguiente etapa del proceso (almacenamiento). Ver Anexo N°7</li> <li>Uso delantal durante todo momento de la operación</li> <li>Mantén el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante toda la operación</li> </ol> <p><b>Después de la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y desinfecta el área y los implementos utilizados</li> <li>Retírate el delantal utilizado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.</li> <li>Transporta y distribuye en las áreas correspondientes los alimentos y envases recibidos y desinfectados</li> <li>Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.</li> <li></li> <li></li> <li>Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</li> <li>Lávate y desinfecta las manos, después de realizar</li> </ol>		
Riesgos		Acciones

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• No contar, usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li><li>• No desinfectar ni eliminarlos envases en los que han llegado los alimentos.</li><li>• No contar con una zona de desecho de material con riesgo biológico</li><li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li><li>• No quitarse, lavarse, desinfectarse ni almacenar el delantal usado.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li><li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li></ul> |
|---|--|

### 7.4.3. Almacenamiento

Proceso	Almacenamiento	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad	Productos químicos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p>La empresa definirá una zona específica para el almacenamiento, así como al personal designado para estas funciones.</p> <p><b>Antes de la actividad:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavarse y desinfectarse las manos.</li> <li>2. Verificar que el personal cuente con los EPP</li> <li>3. Asegurar que las áreas y equipos de almacenamiento se encuentren limpias y desinfectadas.</li> <li>4. Disponer en la zona de almacenamiento de dispensadores con soluciones desinfectantes para manos, superficies inertes, etc.</li> <li>5. Habilitar un punto para desechar residuos con riesgo biológico</li> </ol> <p><b>Durante la actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar adecuadamente los EPP.</li> <li>2. Mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación.</li> <li>3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.</li> <li>4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.</li> <li>5. Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.</li> <li>6. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno.</li> <li>7. No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química.</li> <li>8. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS)</li> <li>9. Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm. del techo, para la debida circulación del aire.</li> </ol>		



10. Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

**Después de la actividad**

1. Desinfectarlas superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP</li> <li>• No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular y disponer inadecuadamente los desechos con riesgo biológico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de los EPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

#### 7.4.4. Preparación de los alimentos

<b>Proceso</b>	<b>Preparación de los alimentos</b>	
<b>Objetivo</b>	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de preparación de pedidos con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
<b>Equipos de bioseguridad</b>	<b>Productos químicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Cofia</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones detergentes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jabón líquido</li> <li>✓ Detergente en polvo y/o líquido</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓ Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amoniacuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Descripción de las medidas de bioseguridad</b>		

- ✓ En la cocina se verificará el aforo para que el personal cumpla con el distanciamiento social de al menos un (01) metro y la adecuada distribución del flujo de preparación, asegurando la operatividad y la prevención del riesgo de contagio de COVID-19.
- ✓ Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera:
  - a) Zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela, lava y desinfecta las materias primas que lo requieran.
  - b) Zona de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
  - c) Zona de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos
- ✓ Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.
- ✓ El equipo a usar como mesas de trabajo, carros transportadores, los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.
- ✓ Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

**Antes de la actividad:**

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales y envases para la preparación de los pedidos, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Disponer soluciones desinfectantes en la zona de preparación para manos, superficies inertes, etc.

**Durante la actividad**

1. Realiza el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales, cada vez que sea necesario.
2. Evita tocarte la boca, la nariz y los ojos
3. Habilita un punto para desechar los EPP u otros elementos de uso
4. Cumple hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar

**Después de la actividad**

1. Lava y desinfecta las superficies, materiales y equipos que tuvieron contacto con tus manos durante la preparación de los alimentos.
2. Lava y desinfecta tus botas y delantal
3. Lava y desinfecta tus manos al término de la operación

Riesgos	Acciones
<ul style="list-style-type: none"> <li>•No contar, no usar y/o utilizar inadecuadamente los EPP.</li> <li>•No mantener el distanciamiento social.</li> <li>• No lavarse ni desinfectarse las manos.</li> <li>• Realizar actividades distintas a sus funciones.</li> <li>• Manipular inadecuadamente desechos con riesgo biológico.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizar y capacitar en el uso adecuado de EPP y las recomendaciones de bioseguridad.</li> <li>• Evitar quiebre de stock de lo sEPP.</li> <li>• Realizar el monitoreo del cumplimiento de hábitos de higiene y las medidas de bioseguridad.</li> </ul>

### 7.4.5. Reparto y Servido

Proceso	Reparto y Servido	
Objetivo	Definir las medidas de bioseguridad en el proceso de reparto al destino con la finalidad de prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.	
Equipos de bioseguridad		Productos químicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>EPP                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Cofia</li> <li>✓ Guantes</li> <li>✓Mascarilla</li> <li>✓Lentes</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Soluciones desinfectantes                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓Desinfectantes para manos (alcohol, gel, etc.).</li> <li>✓Desinfectantes para superficies inertes (alcohol, lejía, amonio cuaternario, etc.).</li> </ul> </li> </ul>
Descripción de las medidas de bioseguridad		
<p><b>Internos:</b></p> <p><b><u>Antes de la actividad:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los cocineros encargados del servicio deberán lavarse y desinfectar las manos. Y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>Se planificará la ruta de entrega evitando zonas de aglomeración de los internos, estos deberán a venir a recoger cuadra por cuadra y realizarán una fila en la entrada de la cocina guardando el distanciamiento social (01 metro). Lo cual debe estar señalizado</li> </ol> <p><b><u>Durante la actividad</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se instalará en la Puerta de la cocina una mesa o estantes donde se colocará las ollas preparadas, para así evitar el ingreso de los internos a cocina.</li> <li>En la puerta de la cocina se deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos</li> <li>Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el interno de 01 metro a mas</li> <li>El interno responsable del recojo del alimento para su cuadra deberá utilizar mascarilla y guantes durante el recojo y entrega en sus cuadras de los alimentos.</li> <li>Para el recojo de los alimentos de los internos los recipientes serán de acero inoxidable estos deberán estar limpios y desinfectados. Los cuales serán desinfectados por fuera por solución desinfectante antes del servicio en cocina</li> </ol> <p><b><u>Después de la actividad</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.</li> <li>Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso</li> <li>Lavarse y desinfectarse las manos</li> </ol> <p><b>Personal de Seguridad INPE</b></p> <p><b><u>Antes de la actividad:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los cocineros encargados del servicio deberán lavarse y desinfectar las manos. Y portar los EPP (mascarilla, cofia y guantes)</li> <li>En el caso del uso del comedor por parte del personal INPE se planificará con el Personal encargado (seguridad) con la finalidad de evitar la aglomeración y respetando el distanciamiento. Para lo que se puede considerar el aforo del comedor y el tiempo de permanencia de los comensales.</li> <li>Para el ingreso deberán realizar una fila en la entrada del comedor guardando el distanciamiento social (01 metro).</li> </ol>		

**Durante la actividad**

1. En la puerta del comedor deberá contar con un lavamanos portátil equipado con jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos
2. Se mantendrá la distancia entre el cocinero y el Personal de Seguridad de 01 metro a mas
3. El personal de seguridad deberá utilizar mascarilla para el ingreso al comedor.
4. La persona encargada de servir a los comensales deberá mantener una rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.
5. En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.
6. Los cubiertos y utensilios deberán ser de material inoxidable y se tomarán por el mango
7. Los platos, se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y las tazas por debajo o por las asas. Estos deberán estar en complete estado de conservación
8. Las cucharas o cucharones deben ser de acero inoxidable con que se servirán la comida.
9. Las mesas deberán estar limpias, se deberá secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

**Después de la actividad**

1. Limpiar y desinfectar las superficies y equipos usados.
2. Habilitar un punto para desechar los EPP u otros elementos de un solo uso
3. Lavarse y desinfectarse las manos

## ANEXOS

### Anexo N°1–Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-

#### Anexo N° 01 – Ficha referencial para el control de sintomatología

Ficha para el control de sintomatología <sup>7</sup>		
He recibido explicación del objetivo de esta evaluación y me comprometo a responder con la verdad. También he sido informado que de omitir o falsear información estaré perjudicando la salud de mis compañeros y la mía, que, de constituir una falta grave a la salud pública, asumo las consecuencias.		
Apellidos y nombres:		DNI:
Dirección:	Celular:	Temperatura:
Descripción de síntomas y situaciones de riesgo	SI	NO
1. Sensación de alza térmica o fiebre		
2. Tos, estornudos o dificultad para respirar		
3. Expectoración o flema amarilla o verdosa		
4. Contacto con persona(s) con un caso confirmado de COVID-19		
5. Está tomando alguna medicación (detallar cuál o cuáles):		
Fecha:    /    /		
<hr/>		
Firma		

## Anexo N°2– Instructivo de lavado y desinfección de manos<sup>2</sup>

### Objetivo:

Brindar instrucciones sobre el lavado de Manos para cumplir con las medidas sanitarias y de bioseguridad consideradas.

### Alcance:

A todo el personal involucrado en la preparación de alimentos, despacho, entrega de alimentos, personal externo, administrativo y clientes.

### Descripción:

Paso1: Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.



Paso2 :Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.



Paso 3: Frotarse las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.



Paso 4: Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.



Paso 5: Secarse las manos con papel toalla desechable.



Paso 6: Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.



Paso 7: Realizar la desinfección con una solución desinfectante (alcohol 70°).





Además, se debe de considerar que:

- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente ayuda prevenir el riesgo de contagio de COVID-19.
- Utiliza gel desinfectante solo cuando no cuentes con puntos de lavado de mano.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Después de haber estado en un lugar público.
- Después de tocarse la nariz, toser, estornudar o usar los servicios higiénicos.
- Antes de preparar o manipular alimentos.

<sup>2</sup>. Referencia: Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. Dirección de Normalización–INACAL.2020-04-061ra edición

### Anexo N°3– Instructivo de uso de mascarilla <sup>3</sup>

#### Objetivo

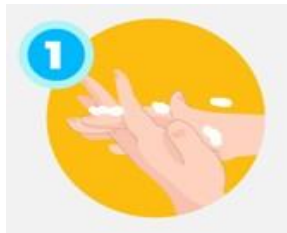
- Describir instrucciones para el uso correcto de las mascarillas.

#### Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes.

#### Descripción

Paso 1: Antes de ponerse la mascarilla lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante.



Paso 2: Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.

Paso 3: Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.

Paso4: Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujétalas tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



Paso 5: Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos.



Paso6: Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinféctate las manos.

<sup>3</sup>ENTP210.027.2004Especificacióntécnicapara la confeccióndemascarillasfaciales textilesdeusocomunitario <https://www.lanzadigital.com/covid19/recomendaciones-y-consejos-ante-el-coronavirus/textilesdeusocomunitarioestávigente>

#### **Anexo N°4–Uso correcto de guantes<sup>4</sup>**

##### **Objetivo**

- Brindar instrucciones que permitan un adecuado control de los guantes

##### **Alcance**

- A todo el personal administrativo, operativo, externo s y clientes que requieran el uso de guantes.

##### **Descripción**

- Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:

- Lávate y desinféctate las manos antes de colocarte los guantes.

- Colócate los guantes.

- Lávate y desinféctate las manos con los guantes puestos

- **¿Cómo me retiro los guantes?**

- Agarra el guante por el lado de la palma ya la altura dela muñeca y tira para retirarlo.

- Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo

- Desecha los guantes en un contenedor para residuos con riesgo biológico.

<sup>4</sup>[http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones\\_para\\_el\\_uso\\_de\\_EPP\\_COVID\\_19.pdf](http://www.essalud.gob.pe/ietsi/pdfs/guias/Recomendaciones_para_el_uso_de_EPP_COVID_19.pdf)

### **Anexo N°5–Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico**

- **Objetivo**

Describir los pasos que se realizarán para tomar la temperatura como medida de control.

#### **Alcance**

- Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

#### **Descripción**

- Recomendaciones previas al uso:
  - Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.
  - El sensor no deberá ser tocado ni soplado.
  - Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
  - No medir sobre pelo, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.
- Durante de la toma de temperatura
  - Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.
  - Accionar el botón para medir temperatura.
  - Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.
  - Si presenta un valor de 38°C o más, prohibir el ingreso.

Si va a realizar una nueva medición, puede repetir inmediatamente los pasos del 1 al 4; caso contrario se apagará automáticamente transcurrido unos segundos.
- Al finalizar la actividad
  - Se desinfectará y se guardará en su estuche.

## **Anexo N°6–Cartilla de visita**

Les damos la bienvenida, es grato para nosotros recibirlo en nuestras instalaciones.

Aquí detallamos las consideraciones que deberá tener en cuenta para ingresar a nuestro establecimiento para cuidar su salud y la de nuestros colaboradores, se les agradece anticipadamente su comprensión.

Todos los visitantes deberán registrarse a las medidas preventivas que ha dispuesto el establecimiento para su ingreso, teniendo en cuenta:

### Paso 1: Control de la salud

- Previo al ingreso a nuestras instalaciones, se verificará que porte una mascarilla, seguidamente se le tomará la temperatura y se verificará el buen estado de su salud con la “Ficha de control de síntomas y temperatura frente al COVID-19”, le haremos preguntas y usted debe contestar de manera sincera, ya que firmará dicha ficha.

### Paso 2: Desinfección de zapatos

- Se le desinfectará las suelas de los zapatos con un rociador que contiene solución desinfectante

### Paso 3: Lavado, desinfección de manos y lavado de rostro

- Procederá a lavarse las manos y rostro como se indica en el instructivo de lavado y desinfección de manos que se encuentra en el lavatorio

### Paso 4: Colocación de uniformes

- La indumentaria de visitas debe ser de colores claros, como la del personal tal como lo indica en la R.M822/2018 – MINSA.
- Si usted trajo su indumentaria, esta debe estar limpia y colocada en una bolsa cerrada. Si no cumple esta especificación le entregaremos una indumentaria de visitas
- Se le pedirá que se retire su indumentaria de casa para colocarse la indumentaria limpia.
- Procederá a lavarse y desinfectar las manos nuevamente como se indica en el instructivo de lavado y desinfección de manos que se encuentra en el lavatorio

### Paso 5: Colocación de la mascarilla y la cofia

- Se colocará la mascarilla y cofia entregada por el establecimiento realizará la actividad que genere su visita, siempre acompañado de un representante del establecimiento.

SI NO CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN ESTA CARTILLA NO INGRESARÁ AL ESTABLECIMIENTO

## Anexo N°7–Cuadro de soluciones cloradas

### Objetivo

- Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

### Alcance

- Personal que prepara soluciones cloradas para desinfección.

### Descripción

- Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:  
Para realizar una adecuada desinfección se debe considerar lo siguiente:  
La adición de Hipoclorito de sodio al 4%; se realiza, dependiendo del nivel de agua de los recipientes que la contienen, y la concentración requerida; para lo cual emplea la siguiente fórmula:

$$\text{Vol. del desinfectante} = \text{Vol. sol (L)} \times \frac{\text{c.c. final (ppm)}}{\text{c.c. inicial desinfectante} \times 10^4}$$

$$\text{c.c. inicial desinfectante} \times 10^4$$

Vol. sol (L)	=	Volumen de la solución desinfectante (agua–desinfectante) requerida para la desinfección.
C.C. final	=	Concentración final requerida en la solución desinfectante
C.C. inicial	=	Concentración del desinfectante (ver en el envase)
$10^4$		Factor de corrección
Vol. del desinf.	=	Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final.

Una vez obtenida el volumen de solución desinfectante requerido realizar la conversión de litros a mililitros, luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.

$$\text{Volumen del desinfectante (Litros)} \times 1000 \text{ ml} = \text{Vol. del desinfectante en ml}$$

1 Litro

## **ANEXO A-1**

### **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE AREQUIPA, MUJERES AREQUIPA, CAMANA Y MOQUEGUA**

- 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)
- 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 15 al 20%</b>
VARON: DE 500 Kcal A 750 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal	: DE 375 Kcal A 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal A 600 Kcal	DE 800 Kcal A 1200 Kcal	: DE 300 Kcal A 400 Kcal

#### **NIÑOS**

<b>DESAYUNO DEL 20%</b>	<b>MEDIA MAÑANA DEL 5 al 12 %</b>	<b>ALMUERZO DEL 36 al 46 %</b>	<b>MEDIA TARDE DEL 5 al 12%</b>	<b>CENA EL 20 %</b>
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:**

<b>DESAYUNO DEL 25 al 35%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 60%</b>	<b>CENA 25 al 35%</b>
VARON: DE 688 Kcal A 963 Kcal	DE 1100 Kcal A 1650 Kcal	: DE 688 Kcal A 963 Kcal
MUJER: DE 575 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1380 Kcal	: DE 575 Kcal A 805 Kcal

- La distribución porcentual, distribución en kilocalorías y distribución en gramos de los macro nutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interno y personal 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 15 % 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 375 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
<b>DISTRIBUCION EN GRAMOS</b>	DE 63 g. A 94 g.	DE 42 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

**INTERNA**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
<b>DISTRIBUCION PORCENTUAL</b>	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
<b>DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS</b>	DE 200 Kcal A 300 Kcal	DE 300 Kcal A 600 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal
<b>DISTRIBUCION EN GRAMOS</b>	DE 50 g. A 75 g.	DE 33 g A 67 g	DE 275 g. A 375 g.

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

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

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

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



#### 4. PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo 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 de los diez (10) días hábiles del mes anterior para el EP Moquegua y quince (15) días hábiles del mes anterior para el EP Arequipa, Mujeres Arequipa, Camaná, 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 periodo 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, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA O ACEITUNA.	SEGUNDO + FRUTA+ REFresco O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS INFUSION+ 02 PANES MAZAMORRA+ 01PAN

##### NOTA:

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana: dos veces por semana leche con cereal y 01 vez por semana leche sola.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana
- En cena considerar tres (03) segundos+ infusión; dos (02) sopas, una (01) mazamorra+01 pan y una (01) infusión + 02 panes, por semana.

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

DESAYUNO	MEDIA	ALMUERZO	MEDIA	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAÍZ MORADO, SEMOLA, MAIZENA+ 01 PAN + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA O ACEITUNA	YOGURT O HUEVO O FRUTA O POSTRES (A BASE DE CEREAL, LECHE Y FRUTA)	SEGUNDO + REFRESCO (*) O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	FRUTA O MAZAMORRA A O LECHE	SEGUNDOS + INFUSION O SOPAS

**NOTA:**

- En el desayuno se brindará leche sola dos (02) veces por semana: y cuatro (04) 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
<b>OPCION 01:</b> LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO. <b>OPCION 02:</b> SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS* O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

**NOTA:**

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos a elaborar los segundos y sopas de la cena.
- Para los E.P. Arequipa, Mujeres Arequipa, Camaná, Moquegua , se brindará la opción 02 del desayuno para el personal INPE
- (\*) 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 FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	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 ( CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ 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.
	PALTA,	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	FRUTA PARA DESAYUNO	3 VECES POR SEMANA	30 g.
<b>ALMUERZO</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES PULPA PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	60 g
	RES CON HUESO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO PARA MENESTRAS	ADECUADO AL MENU	50 g
	PESCADO ENTERO o Pescado (sin vísceras, sin cabeza, sin cola )	1 VEZ POR SEMANA 1VEZ POR SEMANA	280 g. 160 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HIGADO O RIÑÓN )	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CONSERVA DE PESCADO ( sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	80- 100 g.
	POTA Pota (picante)	1 VEZ POR SEMANA	280 g. 200 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	1 VEZ POR SEMANA	70g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS ( EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	120 g. varones 80G Muj
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100- 200 g
	PAPA EN PURE, GUISO, FRITA , LOCRO	ADECUADO AL MENU	250,300 g.
	CHUÑO BLANCO O NEGRO PARA GUISO	ADECUADO AL MENU	80 g
	FRUTAS	DIARIO	150 g.

	VERDURAS PARA GUIOS	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	40- 80 g
<b>CENA</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS,SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN, PULMÓN;CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	100g,80g.60 g
	PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA;	1 VEZ POR SEMANA	60 g.100 g
	CONSERVA DE PESCADO ( sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	50-70 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	1 VECES POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 - 150 g.
	PAPA PARA GUIO, FRITA	ADECUADO AL MENU	180g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30- 60 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	40 g.
	PAN unidad de 30 g c/u)	ADECUADO AL MENU	30-60 g
<b>OTROS</b>	AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 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, 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)	3 UNIDADES DIARIOS OP.1 1 UNIDAD DIARIO OP. 2	90 g 30 g.
	LECHE FLUIDA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (sola),		125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA O QUINUA,	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	SOYA, MACA, HABAS o QUIWICHA CON FRUTA	2 VECES POR SEMANA	25 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.
	PALTA,	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
<b>ALMUERZO</b>	<b>SOPA O ENTRADA</b>		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PESCADO Y MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PAPA, YUCA CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	<b>SEGUNDO</b>		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CABRITO o CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN)	1 VEZ POR SEMANA	140 g, 120g
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	CONSERVA DE PESCADO	ADECUADO AL MENU	60g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	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.
	PAPA EN PURE, GUIO, FRITA, LOCRO	DIARIO	200-250 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	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN; PULMÓN; CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g, 60 g
	PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA;	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	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 (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENU	

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

<b>COLACIONES</b>	<b>ALIMENTOS A CONSIDERAR</b>	<b>FRECUENCIA DE CONSUMO</b>	<b>CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)</b>
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	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)	4 VECES POR SEMANA	200 cc 90 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	20 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CERALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA (CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	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.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, <del>trozos o desmenuzados</del> )	1 VEZ POR SEMANA	30 - 40 g.
	FRUTA PARA DESAYUNO	2 VECES POR SEMANA	20 g.
<b>REFRIGERIO</b>	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	140g.
	YOGURT	1 VEZ	125 cc
	POSTRE	1 VECES POR SEMANA	
	HUEVO	1 VECES POR SEMANA	60
<b>ALMUERZO</b>	RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	POLLO PICADO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO SIN HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	80 g.
	PESCADO (FILETE 100% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, <del>trozos o desmenuzados</del> )	ADECUADO AL MENU	60 -80 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZÓN, HÍGADO)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	DIARIO	50 g.
<b>REFRIGERIO</b>	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.

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)		25 g.
<b>CENA</b>	RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADOS (FILETE 100% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero,	ADECUADO AL MENU	40 - 60 g.
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	40 g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
<b>OTROS</b>	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 mayor variedad posible para cada semana. Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



## **ANEXO A-1**

### **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS DE LOS ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIOS TACNA Y MUJERES TACNA**

5. 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)
6. 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 15 al 20%</b>
VARON: DE 500 Kcal A 750 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal	: DE 375 Kcal A 500 Kcal
MUJER: DE 400 Kcal A 600 Kcal	DE 800 Kcal A 1200 Kcal	: DE 300 Kcal A 400 Kcal

#### **NIÑOS**

<b>DESAYUNO DEL 20%</b>	<b>MEDIA MAÑANA DEL 5 al 12 %</b>	<b>ALMUERZO DEL 36 al 46 %</b>	<b>MEDIA TARDE DEL 5 al 12%</b>	<b>CENA EL 20 %</b>
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:**

<b>DESAYUNO DEL 25 al 35%</b>	<b>ALMUERZO DEL 40 al 60%</b>	<b>CENA 25 al 35%</b>
VARON: DE 688 Kcal A 963 Kcal	DE 1100 Kcal A 1650 Kcal	: DE 688 Kcal A 963 Kcal
MUJER: DE 575 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1380 Kcal	: DE 575 Kcal A 805 Kcal

7. 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 15 % 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 375 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
<b>DISTRIBUCION EN GRAMOS</b>	DE 63 g. A 94 g.	DE 42 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

**INTERNA**

	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>GRASAS</b>	<b>CARBOHIDRATOS</b>
<b>DISTRIBUCION PORCENTUAL</b>	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
<b>DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS</b>	DE 200 Kcal A 300 Kcal	DE 300 Kcal A 600 Kcal	DE 1000 Kcal A 1500 Kcal
<b>DISTRIBUCION EN GRAMOS</b>	DE 50 g. A 75 g.	DE 33 g A 67 g	DE 275 g. A 375 g.

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

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

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

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

**8. 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. antes de los quince (15) días hábiles de iniciar el mes, 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

periodo del mes correspondiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de nueve (09) 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, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA O ACEITUNA.	SEGUNDO + FRUTA+ REFRESCO O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS INFUSION+ 02 PANES

**NOTA:**

- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana: dos veces por semana leche con cereal y 01 vez por semana leche sola.
- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana
- En cena considerar tres (03) segundos+ infusión; dos (02) sopas, y dos (02) infusiones + 02 panes c/u por semana.

**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+ 01 PAN + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA O ACEITUNA.	YOGURT O HUEVO O FRUTA O POSTRES (A BASE DE CEREAL, LECHE Y FRUTA)	SEGUNDO + REFRESCO (*) O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	FRUTA O MAZAMORRA O LECHE	SEGUNDOS + INFUSION O SOPAS

**NOTA:**

- En el desayuno se brindará leche sola dos (02) veces por semana: y cuatro (04) 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
<b>OPCION 01:</b> LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO. <b>OPCION 02:</b> SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + FRUTA + REFRESCOS* O INFUSION + ENSALADA (SI EL MENÚ LO REQUIERE)	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS + INFUSION

**NOTA:**

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos a elaborar los segundos y sopas de la cena.
- (\*) En los E.E.P.P. Tacna y mujeres Tacna, se considerará la opción 02 del desayuno para el personal INPE
- (\*) 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) DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS TACNA**

<b>COLACIONES</b>	<b>ALIMENTOS A CONSIDERAR</b>	<b>FRECUENCIA DE CONSUMO</b>	<b>CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)</b>
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DE PAN DIARIO	90 g
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	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 ( CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ 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.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	FRUTA PARA DESAYUNO	3 VECES POR SEMANA	30 g.
<b>ALMUERZO</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES PULPA PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	60 g
	RES CON HUESO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g

	GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO PARA MENESTRAS	ADECUADO AL MENU	50 g
	PESCADO ENTERO o Pescado (sin vísceras, sin cabeza, sin cola)	1 VEZ POR SEMANA 1VEZ POR SEMANA	280 g. 160 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HÍGADO O RIÑÓN)	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	80- 100 g.
	POTA Pota (picante)	1 VEZ POR SEMANA	280 g. 200 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	1 VEZ POR SEMANA	70g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	120 g. para varones y 80 g. para mujeres.
	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- 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	DIARIO	30 g
	VERDURAS PARA ENSALADA	ADECUADO AL MENU	40- 80 g
<b>CENA</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HÍGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	100g,80g,60g
	PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA;	1 VEZ POR SEMANA	60 g.100 g
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	50-70 g.

	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	1 VECES POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 - 150 g.
	PAPA PARA GUIO, FRITA	ADECUADO AL MENU	180g
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30- 60 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	40 g.
	PAN unidad de 30 g c/u	ADECUADO AL MENU	30-60 g
<b>OTROS</b>	AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	
	ACEITE PARA ADEREZOS	ADECUADO AL MENU	5- 10 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, 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 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 DIARIOS OP.1 1 UNIDAD DIARIO OP. 2	90 g 30 g.
	LECHE FLUIDA LECHE EVAPORADA (sola),	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA O QUINUA,	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	SOYA, MACA, HABAS o QUIWICHA CON FRUTA	2 VECES POR SEMANA	25 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.
	PALTA,	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
<b>ALMUERZO</b>	<b>SOPA O ENTRADA</b>		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PESCADO Y MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	PAPA, YUCA CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	<b>SEGUNDO</b>		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g



	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g
	POLLO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CABRITO o CARNERO O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN)	1 VEZ POR SEMANA	140 g, 120g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	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.
	PAPA EN PURE, GUIO, FRITA, LOCRO	DIARIO	200-250 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	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (PANZA O PATAS; HIGADO O RIÑÓN, PULMÓN; CABEZA)	1 VEZ POR SEMANA	80 g, 60 g
	PRODUCTO ELABORADO EN BASE A ANCHOVETA Y POTA;	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g
	TRIGO O QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	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 (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.

	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENU	

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

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD PAN DIARIO	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)	4 VECES POR SEMANA	200 cc 90 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	20 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA (CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	07 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	25 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	25 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.
<b>REFRIGERIO</b>	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	140g.
	YOGURT	1 VEZ POR SEMANA	125 cc
	POSTRE	1 VECES POR SEMANA	
	HUEVO	1 VECES POR SEMANA	80
<b>ALMUERZO</b>	RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	120 g.
	POLLO PICADO PARA GUIOS	ADECUADO AL MENU	100 g
	CERDO SIN HUESO	1 VEZ POR QUINCENA	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)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	DIARIO	50 g.
<b>REFRIGERIO</b>	FRUTAS VARIADAS	3 VECES POR SEMANA	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)		25 g.
<b>CENA</b>	RES PULPA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.

	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADOS (FILETE 100% COMESTIBLE)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	CONSERVA DE PESCADO (sólido, filete, entero, trozos o desmenuzados)	ADECUADO AL MENU	40 - 60 g.
	ARROZ	4 VECES POR SEMANA	40 g
	QUESO, LECHE, HUEVOS Y/O DERIVADOS	1 VEZ POR SEMANA	
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	20 g.
<b>OTROS</b>	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 mayor 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)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						<b>V.C. DESAYUNO</b>			<b>0.0</b>
						<b>% DIST. DESAYUNO</b>			<b>00</b>
<b>ALMUERZO:</b>	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			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>			<b>0.0</b>
						<b>% DIST. ALMUERZO</b>			<b>00</b>
<b>CENA:</b>	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
<b>SUB TOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						<b>V. C. CENA</b>			<b>0.0</b>
						<b>% DIST. CENA</b>			<b>00</b>
	VCT (Gr.)	0.0	0	0					
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0					
	VCT (%)	0	0	0					
	<b>V. C. T. MENU</b>								<b>00</b>

.....  
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.

**FORMATO N° B**

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

.....  
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.

**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)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASA S (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
		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>			<b>0.0</b>
						<b>% DIST. DESAYUNO</b>			<b>00</b>
<b>MEDIA MAÑANA</b>	DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA								
		0	0	0	0	00	0		0
<b>SUB TOTAL</b>						<b>V.C. MEDIA MAÑANA</b>			
						<b>% MEDIA MAÑANA</b>			
<b>ALMUERZO:</b>	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			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>			<b>0.0</b>
						<b>% DIST. ALMUERZO</b>			<b>00</b>
<b>MEDIA TARDE</b>	DESCRIPCION DE LA MEDIA TARDE								
			0	0	0	0	0		0
<b>SUB TOTAL</b>						<b>V.C.MEDIA TARDE</b>			
						<b>% MEDIA TARDE</b>			
<b>CENA:</b>	DESCRIPCION DE LA CENA								
			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>			<b>0.0</b>
						<b>% DIST. CENA</b>			<b>00</b>
VCT (Gr.)		0.0	0	0					
VCT (Kcal.)		0.0	0.0	0.0					
VCT (%)		0	0	0					
						<b>V. C. T. MENU</b>			<b>00</b>

.....  
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°

## ANEXOS



**FORMATO E**

**ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

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

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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

**INCUMPLIMIENTO:**

**PENALIDAD N°.....**  
**DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO**

.....

.....

.....

.....

.....

**PENALIDAD N°.....**  
**DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO**

.....

.....

.....

.....

.....

**PENALIDAD N°.....**  
**DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO**

.....

.....

.....

.....

.....

**PENALIDAD N°.....**  
**DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO**

.....

.....

.....

**PENALIDAD N°.....**  
**DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO**

**PENALIDAD N°.....**  
**DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO**

**OBSERVACIONES AL SERVICIO**

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

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

**OTRAS OBSERVACIONES**

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

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

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

....., de ..... de .....  
**CIUDAD                      DIA                      MES                      AÑO**

Firman:

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

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

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

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

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

**FORMATO F**

**ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION**

**I DATOS GENERALES DEL SERVICIO**

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

**II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO**

DIA	FECHA (DIA/MES/AÑO)	INTERNOS(AS), NIÑOS			PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
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 : \_\_\_\_\_  
(De no haber será visado por el  
Nutricionista de la Sede Regional o el  
contratado para tal efecto) : \_\_\_\_\_

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

Revisado por:

Jefe del Equipo de Logística de la  
Oficina Regional.

\_\_\_\_\_

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

**NOTA:**

Para el Pago, la presente acta debe contener:

- Firma y sello de cada una de las personas descritas.
- En caso no existiera nutricionista en el EP se omitirá dicha firma.
- Copia simple de actas de supervisión efectuadas en el período (de ser el caso).
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.
- Comprobante de pago.
- Otros indicados.

## ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

<b>Concepto:</b>	
<b>Persona Natural o Jurídica que realizó el Servicio:</b>	
<b>N° de Contrato:</b>	
<b>Periodo del Servicio:</b>	Del ..... al ..... del mes de ..... de 201
<b>Monto Ejecutado:</b>	S/. ..... (..... con 00/100 Soles)
<b>Observaciones :</b>	

\_\_\_\_\_  
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:** .....

Artículo 168. Recepción y conformidad RLCE 168.1. La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área de almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección. 168.2. La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias. Tratándose de órdenes de compra o de servicio, la conformidad puede consignarse en dicho documento. diez (10) días de producida la recepción. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, o si se trata de consultorías, la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días. 168.4. 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 diez (10) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, o si se trata de consultorías, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de veinte (20) días. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. 168.5. 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 lo previsto en el numeral anterior. 168.6. Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes, servicios en general y/o consultorías manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso. 168.7. Las discrepancias en relación a la recepción y conformidad pueden ser sometidas a conciliación y/o arbitraje dentro del plazo de treinta (30) días hábiles de ocurrida la recepción, la negativa de esta o de vencido el plazo para otorgar la conformidad, según corresponda. Artículo 171. Del pago RLCE 171.1. La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, servicios en general y consultorías, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. 171.2. En caso de retraso en el pago, el contratista tiene derecho al pago de intereses legales, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse. 171.3. Las controversias en relación a los pagos a cuenta o pago final pueden ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. 171.4. De conformidad con lo establecido en el numeral 39.1 del artículo 39 de la Ley, excepcionalmente el pago puede realizarse en su integridad por adelantado cuando este sea condición de mercado para la entrega de los

bienes o la prestación de los servicios, previo otorgamiento de la correspondiente garantía por el mismo monto del pago. 171.5. Conforme a lo establecido en el numeral 45.36 del artículo 45 de la Ley, el pago reconocido al proveedor o contratista como resultado de un proceso arbitral se realiza en la oportunidad que establezca el respectivo laudo y como máximo junto con la liquidación o conclusión del contrato, salvo que el proceso arbitral concluya con posterioridad.

### OTRAS CONSIDERACIONES

- La presente contratación consta de dos (02) ítem paquete

ITEM Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA		RACIÓN DIARIA	DÍAS	CANTIDAD ANUAL
1	Contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Arequipa, Mujeres Arequipa y Camaná de la Oficina Regional Sur Arequipa - INPE	E.P. Arequipa				
		Internos	Ración	2100	365	766500
		Personal	Ración	52	365	18980
		E.P. Mujeres Arequipa				
		Internas	Ración	150	365	54750
		Personal	Ración	24	365	8760
		Niños	Ración	2	365	730
		E.P. Camaná				
		Internos	Ración	365	365	133225
		Personal	Ración	25	365	9125
		Niños	Ración	1	365	365
2	Contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Moquegua, Tacna y Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur Arequipa - INPE	E.P. Moquegua				
		Internos	Ración	240	365	87600
		Personal	Ración	18	365	6570
		E.P. Tacna				
		Internos	Ración	986	365	359890
		Personal	Ración	43	365	15695
		E.P. Mujeres Tacna				
		Internas	Ración	115	365	41975
		Personal	Ración	9	365	3285
		Niños	Ración	2	365	730

- Adelantos**

La entidad no entregará ningún tipo de adelantos.

- Subcontratación**

No está permitida la subcontratación.

- Confidencialidad**

- El contratista y sus dependientes no deberán brindar información a terceros o internos respecto a la ubicación de los equipos de seguridad, ubicación o nombres del personal administrativo o del personal que labora 24 X 48 horas, ubicación del Establecimiento Penitenciario, rutinas de supervisión u otra información que por su condición de Contratista pueda manejar.
- En caso de detectarse esa infracción será cursada al Ministerio Público para las investigaciones del caso.



Importante

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:*

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### A CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

##### A.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

ITEM N° 01

Requisitos:

##### **E.P. AREQUIPA**

Requisito:

- El postor deberá de contar con un (01) vehículo furgón frigorífico para el transporte de carnes, pescados, mariscos y embutidos; según necesidad y cantidad de suministro. El vehículo furgón frigorífico solicitado deberá ser de una capacidad mínima de una 1 TN.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

#### C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a ITEM N° 01 S/. 8'915,544.75 (Ocho millones novecientos quince mil quinientos cuarenta y cuatro con 75/100 soles) ITEM N° 02 S/. 4'643,265.38 (Cuatro millones seiscientos cuarenta y tres mil doscientos sesenta y cinco con 38/100 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVOS, BRINDADOS EN INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS (hospitales, guarderías, universidades, Establecimientos Penitenciarios, fábricas, minas, colegios y empresas)**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con 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>6</sup>,

<sup>6</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”*  
(...)

correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

---

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

#### 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
<b>A.</b>	<b>PRECIO</b>	
<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 registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>), según corresponda.</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>i</i> = Oferta  <b>P<sub>i</sub></b> = Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b> = Precio <i>i</i>  <b>O<sub>m</sub></b> = Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b> = Puntaje máximo del precio         </p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

## 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 “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE LA OFICINA REGIONAL SUR - INPE** que celebra de una parte OFICINA REGIONAL SUR – INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20370188131, con domicilio legal en Av. Siglo XX s/n – Cercado – Arequipa, representada por Sra. ROXANA RAQUEL SONCCO MANCHEGO , identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 001-2019-INPE/19** para la contratación “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE LA OFICINA REGIONAL SUR - INPE**”, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS (AS), NIÑOS (AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE LA OFICINA REGIONAL SUR - INPE**”

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>7</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES en 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

<sup>7</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de 365 DIAS CALENDARIOS, o hasta ejecutar la totalidad del monto contratado, a decisión exclusiva de la "ENTIDAD", conforme a lo ofertado por el "CONTRATISTA" y acorde con las bases integradas; el mismo que se computa desde LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO.

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

*"De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA : 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.**

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- En caso de que el contratista no remita 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 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:

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

F x 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

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

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

- Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias del día, para internos (as), niños y personal INPE; conforme se detalla en los Cuadros N° 01, N° 02 y N° 03 del Anexo A-1, y de no ser subsanado en el día el faltante de insumos, 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.

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.

### OTRAS PENALIDADES

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 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.	$P = 0.1 \times VTD$ 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, 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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. 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.
i)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, 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 ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	<p>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.</p> <p>La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p>	$P = 0.05 \times VTD$ 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°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
k)	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%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.
l)	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.
m)	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)	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	$P = 0.10 \times VTD$ 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.

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación		

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>8</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.

<sup>8</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).

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

**CLÁUSULA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra 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”

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**

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>9</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>10</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**

#### Importante

<sup>9</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>10</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



**La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.**

Importante

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

### ANEXO N° 1

#### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**

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>11</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>12</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

<sup>11</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>12</sup> Ibídem.

<sup>13</sup> Ibídem.

... [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>14</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**

**Importante**

***La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.***

---

<sup>14</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**  
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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**  
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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**  
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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**

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° 001-2020-INPE/19**

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>15</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>16</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

---

<sup>15</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>16</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>17</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**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.***

---

<sup>17</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Importante para la Entidad

**En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:**

**Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases**

## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**

Presente.-

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

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	RACIÓN DIARIA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Arequipa, Mujeres Arequipa y Camaná de la Oficina Regional Sur Arequipa - INPE	E.P. Arequipa			
		Internos	Ración	766500	
		Personal	Ración	18980	
		E.P. Mujeres Arequipa			
		Internas	Ración	54750	
		Personal	Ración	8760	
		Niños	Ración	730	
		E.P. Camaná			
		Internos	Ración	133225	
		Personal	Ración	9125	
		Niños	Ración	365	
2	Contratación del servicio de alimentación para internos(as), niños y personal que labora 24 x 48 horas de los Establecimientos Penitenciarios de Moquegua, Tacna y Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur Arequipa - INPE	E.P. Moquegua			
		Internos	Ración	87600	
		Personal	Ración	6570	
		E.P. Tacna			
		Internos	Ración	359890	
		Personal	Ración	15695	
		E.P. Mujeres Tacna			
		Internas	Ración	41975	
		Personal	Ración	3285	
		Niños	Ración	730	

El precio de la oferta en soles 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 conlleven 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*

Importante para la Entidad

***En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a porcentajes incluir el siguiente anexo:***

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**Importante para la Entidad**

***Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:***

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN  
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/  
Presente.-**

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>18</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

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

<sup>18</sup> En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**  
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>19</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>20</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>21</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>22</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>23</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>24</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>19</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>20</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>21</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>22</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>23</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>24</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>19</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>20</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>21</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>22</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>23</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>24</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

## ANEXO N° 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 001-2020-INPE/19**  
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] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### **Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

Importante para la Entidad

***En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando la contratación del servicio va a ser prestado fuera de la provincia de Lima y Callao y el monto del valor estimado de algún ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00) debe considerarse el siguiente anexo:***

***Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.***