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

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

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	**Importante** • *Abc*	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	***Advertencia*** • *Abc*	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	**Importante para la Entidad** • *Xyz*	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

2. *La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.*

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020 y julio 2021

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

CONCURSO PÚBLICO Nº 003-2021-INPE/18

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. MUJERES CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS Y E.P. VIRGEN DE FATIMA DE LA ORL-INPE"

PAC 11

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

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.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	**WILY CATACORA AMACHI**	**GLADYS MARIA BENITES ASMAT**
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18	**1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18**	**2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18**

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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.*
- *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.*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidenta C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

  Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*

- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	OFICINA REGIONAL LIMA DEL INPE
RUC Nº	:	20381132596
Domicilio legal	:	Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.
Teléfono:	:	427-0470
Correo electrónico:	:	haracayo@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "Servicio de Alimentación para internos y Personal de Seguridad de los E.P. Mujeres Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos y E.P. Virgen de Fátima de la ORL-INPE"

ITEM	E.P	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
I	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES CHORRILLOS	Servicio de Alimentación Para Internas	Ración	820	365	299,300
		Servicio de Alimentación Para Niños	Ración	42	365	15,330
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	45	365	16,425
II	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED	Servicio de Alimentación Para Internos	Ración	5	365	1,825
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	28	365	10,220
	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO MUJERES DE CHORRILLOS	Servicio de Alimentación Para Internas	Ración	450	365	164,250
		Servicio de Alimentación Para Niños	Ración	15	365	5,475
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	30	365	10,950
	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA	Servicio de Alimentación Para Internas	Ración	400	365	146,000
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	23	365	8,395
	TOTAL DE RACIONES					**678,170**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° D000269-2021-INPE-ORL** el 13 de octubre de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

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 APLICA.

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 calendario desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato, 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/ 10.00 (Diez con 00/100 soles), en CAJA DE LA ENTIDAD, sito en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante la LCE) y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante el RLCE).
- Ley N° 31084 – Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 204-2012-EF – TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.M. N° 448-2020-MINSA y modificatorias.

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[1], 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 Nº 1)**

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

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

c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 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 Nº 3)**

[1] La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

[2] 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/

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo Nº 4)**[3]

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 Nº 5)**

g) El precio de la oferta en soles, debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. <u>Documentación de presentación facultativa:</u>

De acuerdo a lo establecido en las Bases Estándar objeto de la presente convocatoria, respecto a la documentación de presentación facultativa, no se solicita la presentación de los que en ella se encuentran señalados.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.

[3] 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.

b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
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.
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[4] 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 para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Estructura de costos[5].

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2 opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

h) Para acreditar la Infraestructura Estratégica, referido a 01 camión frigorífico o isotérmico y 01 camión furgón, presentar copias de las Tarjetas de Identificación Vehicular (emitidos por la SUNARP), cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería, y carga útil, respectivamente).

[4] 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/

[5] Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	**WILY CATACORA AMACHI**	**GLADYS MARIA BENITES ASMAT**
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18	**1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18**	**2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18**

i) Para acreditar la Infraestructura Estratégica, referido a los almacenes de Alimentos, presentar:

i.1) 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles
1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
2- Copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA.
3- Copia del Certificado de Inspección Sanitario de Almacenes vigente.
4- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente.

i.2) 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):
1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
2- Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por el SENASA.
3- Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente.
4- Copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente.

j) Para acreditar la Infraestructura Estratégica, referido a la panadería, presentar:

j.1) Panadería para el Ítem I: E.P. MUJERES CHORRILLOS:
1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
2- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (siglas en inglés de ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) vigente, otorgado por DIGESA.

j.2) Panadería para el Ítem II: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLO Y E.P. VIRGEN DE FATIMA:
1- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
2- Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente, otorgado por DIGESA.

k) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en supervisión de servicios de alimentación o similares:

ITEM I Representante-Almacenero: E.P. MUJERES CHORRILLOS.

ITEM II Representante o responsable: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS y E.P. VIRGEN DE FATIMA.

l) Documentos que acrediten la experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación, del Cocinero o Chef para el Ítem I y II.

m) Documentos que acrediten la experiencia no menor de un (01) año, del Personal de Limpieza Externo, para el Ítem I y II.

n) Documentos que acrediten la experiencia no menor de un (01) año, de los Ayudantes de Cocina Externo, para el Ítem I y II.

o) Documentos que acrediten la capacitación del personal requerido, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.

p) Documentos que acrediten la formación académica del personal "nutricionista y cocinero o chef" requeridos, establecidos en los Términos de Referencia correspondientes.

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.*

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

- *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[6].*
- *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 Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad y salud (24 x 48 horas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de Pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina Regional Lima del INPE, sito en avenida Abancay cuadra5 s/n, edificio Anselmo Barreto León 4° piso-Lima.

[6] Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

a. ÍTEM I: E.P. CHORRILLO MUJERES
➢ **E.P. CHORRILLOS MUJERES**

REQUERIMIENTO

TÉRMINOS DE REFERENCIA.

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. CHORRILLO MUJERES-2021.

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. ÁREA USUARIA.

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

1.2. FINALIDAD PÚBLICA.

Brindar una alimentación saludable al personal del INPE que labora 24x48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario de Mujeres chorrillos.

1.3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

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

1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
EP MUJERS CHORRILLOS	Av. Defensores del Morro (Ex Huaylas) Cdra. 10 S/N – Chorrillos.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
EP MUJERS CHORRILLOS	INTERNAS	Raciones	820	365	299,300
	NIÑOS	Raciones	42	365	15,330
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	45	365	16,425
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					331,055

1.6. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los Internas y Personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

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

1.6.2. Internas del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos**, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan (2).

1.6.3. Internas del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos e internos con otras enfermedades, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica (3).

(1) Criterios normativos contenidos en las *"Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias"*, del CENAN – MINSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/.4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).
(2) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05, y en lo que respecta de la referencia anterior (1).
(3) Recomendación N° 8 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

1.6.5. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima.

1.6.6. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

1.6.7. El servicio de alimentación para internas y personal del INPE24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde revelen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada por el Contratista del servicio, **incluido los carnet sanitarios** respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes (4).

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

a) Aprobará los menús para quince (15) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Mujeres Chorrillos.

b) En las supervisiones verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), impulsando que el Contratista cumpla con realizar los exámenes de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido; asimismo, de acuerdo al momento del proceso de preparación en que se encuentre, verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados y de sus formatos correspondientes.

1.7.3 Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos verificará:

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representante-almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con **carnet sanitario vigente**, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante-almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- **Que el Contratista actualice periódicamente los carnet de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto** y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internas y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista y aprobados por la Entidad.
- Que el Contratista realice de **manera trimestral (cada tres meses)**, acciones de <u>desratización y desinsectación</u> en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo **Certificado de Desratización y Desinsectación** por la empresa que realizó el servicio.
- Que el contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será preferentemente en las mañanas a partir de las 08:00 hrs.

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

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

<u>INTERNAS</u>	<u>PERSONAL INPE 24X48</u>
DESAYUNO: 7.00 A 7.30 horas	DESAYUNO:8.00A 9.00 horas
ALMUERZO: 12.30 A 13.30 horas	ALMUERZO: 13.00 A 13.30 horas
CENA : 17.00 A 17.30 horas	CENA 17.00 A 18.00 horas

<u>NIÑOS</u>

DESAYUNO: 7.00 A 8.00 horas
MEDIA MAÑANA: 10.00 A 10.30 horas
ALMUERZO: 12.00 A 12.30 horas
MEDIA TARDE: 1 5.00 A 15.30 horas
CENA: 16.30 A 17.00 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que su personal externo (necesariamente el Representante-Almacenero, Cocinero, un Nutricionista, un Ayudante de Cocina y un Personal de Limpieza), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servido de la alimentación del día que inicia con el Desayuno (07:00 horas), correspondiendo, al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

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

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

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP 6519

1.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

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

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

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

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria **internas, niños,personal de seguridad INPE** serán elaboradas **dentro de las instalaciones** del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la ORL-INPE

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

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

1.8.6. El Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

1.8.9. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de **energía eléctrica y agua la suma de: S/ 0.060.**

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

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

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

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

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

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

1.8.14. El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarlo de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para ello, el **Contratista deberá abastecer a cada cocina respectiva**, los insumos alimenticios previo a su preparación y distribución del desayuno, almuerzo y cena, según el siguiente detalle:

Para el desayuno: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción deben estar en la cocina con antelación a su preparación, por lo que, para efectos de control, pueden ingresar a la cocina desde las 16:30 horas del día anterior. Los demás insumos que no necesitan cocción, podrán ingresar a más tardar a las 06:30 horas del mismo día, como el caso del pan, teniéndose en cuenta que el desayuno se distribuirá desde las 07:00 horas. **(Después de las 06:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).**

Para el almuerzo: en el caso de la población penal, como la mayor parte de los insumos alimenticios necesitan cocción, el horario de ingreso a la cocina puede darse desde las 08:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 11:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución del almuerzo debe comenzar a las 12:00 horas. **(Después de las 11:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).**

Para la cena: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

con antelación) hasta las 16:30 horas del mismo día, teniéndose en cuenta que la distribución de la cena debe realizarse desde las 17:00 horas. **(Después de las 16:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto conformante del equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo de seguridad. El mencionado cuaderno (aperturado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será brindado al Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el Nutricionista, Cocinero, Representante-almacenero, estén presentes en la preparación y distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el periodo de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva ([5]).

([5]) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

1.8.19. Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P.MCH y la Oficina Regional Lima lo requieran, **en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses)**, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL** (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

  Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.

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

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

- - La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA; el Contratista remitirá el **certificado de calidad y/o sanidad** correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Mujeres chorrillos, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.

- El pescado será apto para consumo humano y se 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 117º 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 Nº 0019-81-SA/DVM.

1.8.21. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante-almacenero, cocinero, internas, debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los **Principios Generales de Higiene (PGH)** que se detalla la **Resolución Ministerial Nº 157-2021-MINSA** (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** y al **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos **cada tres meses**, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal internas, capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM ([6]).

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

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

1.8.22. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de **cinco (05) días hábiles** de anticipación a **cada período de 15 días o quincena**, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de **tres (03) días hábiles**, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de **dos (02) días hábiles** para la subsanación respectiva, caso contario se aplicará la penalidad que corresponda. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

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

1.8.23. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

LOS PAGOS SE EFECTUARÁN QUINCENALMENTE Y SE REALIZARÁN DENTRO DE LOS DIEZ (10) DÍAS CALENDARIOS SIGUIENTES DE OTORGADA LA CONFORMIDAD DE LOS SERVICIOS, DEBIENDO CONTENER LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).

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

1.8.24. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

Día del Madre	: 2do° Domingo de mayo.
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio.
Navidad	: 24de Diciembre.

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

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de Febrero
Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 24 de diciembre
Año nuevo	: 31 de diciembre

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

Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internas y personal INPE del día festivo.
NOTA: <u>En los días festivos se podrán programar un menú presado a base de pollo que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 gr.</u>

<u>Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)</u>
El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.
<u>Referencia:</u>
Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

1.8.25. PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19:

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado,

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

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

2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC, contando como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

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

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

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). PANADERÍA.

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

- **Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.**
- **Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** (siglas en inglés de **ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)** vigente, otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

Para ello, como ***"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"***, deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite, por lo que, ***LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DE LA PANADERÍA REQUERIDA, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.***

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

b.2.2). <u>ALMACENES DE ALIMENTOS</u>.

Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad. Por ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un **(01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles** y un **(01) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)**.

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

- **Licencia de Funcionamiento** respectiva.
- **Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE)** vigente otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes** vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el **INACAL** (Instituto Nacional de Calidad).
- **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento** vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el **INACAL** (Instituto Nacional de Calidad).

Por tal motivo, como ***"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"***, deberá acreditar lo indicado en el presente párrafo, por lo que, ***LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ALMACÉN REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA <u>SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO</u>***.

En lo que respecta al **<u>Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)</u>**, de igual manera, con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- **Licencia de Funcionamiento** respectiva,
- **Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios** vigente otorgado por el SENASA-Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG),
- **Certificado de Inspección Higiénico Sanitario** vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el **INACAL** (Instituto Nacional de la Calidad).
- **Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura** vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el **INACAL** (Instituto Nacional de la Calidad).

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

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

11

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	• Titulado, colegiado y habilitado. • **Nota.-** La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Experiencia mínima de ***01 AÑO*** en la **SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA** (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante-almacenero	• Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • **ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA" EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero	• **Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico en cocina**, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Experiencia mínima de ***01 AÑO*** como cocinero en servicios de alimentación, el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • **ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA" EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario Vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CMP. 5353

Lic. JAVIER E. CASTILLA CERRON
ADMINISTRADOR (e)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Lic. [illegible]
DIRECTOR
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

Personal de Limpieza	• **Si el personal del contratista es externo:** La experiencia solicitada para el personal de limpieza que presente el **"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"** será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el camet sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • **Si el personal del contratista es interno:** El Contratista que señale contar con internas del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.PMCH.
Ayudantes de cocina	• **Si el personal contratado es externo:** La experiencia solicitada para los ayudantes de cocina que presente el **"POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO"** será no menor de 01 año Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. **LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, que **SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.** • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el camet sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • **Si el personal del contratista es interno:** El Contratista que señale contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. MCH.

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

Nota importante:

En caso que el personal de limpieza y ayudantes de cocina sean internas del penal, el Contratista los solicitará antes de iniciar la ejecución de su Contrato, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P.MCH para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán en los servicios de alimentación.
Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.
Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (7).

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. Mujeres Chorrillos
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina (población penal)	07
limpieza	01

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

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

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

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

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
C.P.: 2533

Lic. JAVIER E. CASTILLA CERRON
ADMINISTRADOR (e)
EP. MUJERES CHORRILLOS

EP. MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades ([8]):

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

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

c.3). **REPRESENTANTE-ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante-almacenero ([9]), con experiencia mínima de un (01) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares; quien como almacenero ([10]) realizará las siguientes actividades:

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

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

a) **Realizar Desratización y Desinsectación**, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.

b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.

c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los **carnets sanitarios**, por la autoridad competente de los internas que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnet sanitarios serán verificados, por lo cual, el Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnet sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió. Copia de dichos carnets serán

([8]) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.
([9]) Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
([10]) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.

d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE 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 ingresen al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.

h) Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.

i) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.

j) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).

k) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

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

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

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

c.4). <u>AYUDANTES DE COCINA</u>: El Contratista contará con 08 <u>Ayudantes de Cocina</u> (quienes podrán ser internas) para el servicio de alimentación de la población penal <u>Ayudantes de Cocina</u> (quienes serán

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

personal externo, con **experiencia mínima de un (01) año)** para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; quienes realizarán las siguientes actividades ([11]):

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

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP. 3139

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

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

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

Lic. JAVIER E. CASTILLA CERRON
ADMINISTRADOR (e)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

c.5). **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratistas contará con 01 personales de limpieza (quienes podrán ser interna) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de seguridad interna del INPE, personales de limpieza (quienes serán personal externo, con **experiencia mínima de un (01) año)** para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas

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

- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Utilizar materiales de limpieza y desinfección, que contengan información comercial y de procedencia identificable.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servido de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

Lic. MELANIA RODRIGUEZ BERMUDEZ
DIRECTORA
E.P. MUJERES CHORRILLOS

([11]) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2008-INPE.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

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

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

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

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

i). Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados ([12]).
ii). Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los citados ingresos mensuales ([13]).

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

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban o desaprueban la participación de internas como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario preexistentes también podrán ser utilizadas); con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. **La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el voucher del depósito efectuado, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes.** Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables ([14]).

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

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

([12]) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
([13]) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/05.
([14]) Recomendación N° 12 del Informe N° 007-2014-INPE/05

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

al inicio de cada mes, será remitida por el Administrador al Área de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

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

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Los descansos semanales de los nutricionistas deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descanse el otro profesional. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente por lo menos el nutricionista, quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente del Nutricionista del Contratista. Igualmente, los descansos de los **Ayudantes de Cocina** deberán ser días distintos, de tal forma que siempre esté presente uno de ellos cuando descanse el otro; del mismo modo, los descansos del **Personal de Limpieza**.

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP. 0330

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

Lic. ANDIRE CASTILLA CERRON
ADMINISTRADOR (e)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

e) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, se debe considerar lo siguiente:

1) El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.
2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10%.
3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%.

f) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penalidades distintas al retaso o mora **(Artículo 162° del Reglamento)** en la ejecución de la prestación, serán establecidas acorde al **Artículo 163° del Reglamento** de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de suscribirse el acta respectiva debidamente firmados por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante - almacenero del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta, bastando para quedar valida el Acta la firma de 01 (Uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

Lic. ANGEL CHUQUIPIONDO ZAPATA
DIRECTOR
E.P. MUJERES CHORRILLOS

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

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

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En los casos que el Contratista almacene dentro de los	P = 0.2 x VTD	La penalidad a aplicar al Contratista, será

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

	Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	P = 0.1 x VTD Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la	P = 0.05 x VTD Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

	elaboración y conservación de alimentos o bebidas, así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	P = 0.1 x VTD Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio ([15]), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	P = 0.02 x VTD Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y	P = 0.02 x VTD Donde: P : Penalidad.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que

([15]) Recomendación Nº 9 del INFORME Nº 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

	permanencia del personal propuesto ([16]), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	VTD: Valor total diario.	corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al	P = 0.2 x VTD Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente

([16]) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

	Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA ([17]) y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	P = 0.02 x VTD Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA ([18]) y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2%	P = 0.02 x VTD Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

([17]) Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.
([18]) Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

	del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. N° 0019-81-SA/DVM ([19]), no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	P = 0.02 x VTQ x H Donde: P : Penalidad. VTQ: Valor total de la Quincena. H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual.

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo ([20]).
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de

([19]) Recomendación N° 7(punto (iii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.
([20]) Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

g) OTRAS CONSIDERACIONES:

La presente contratación será por ítem: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS.

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

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP: 0330

Lic. JAVIER E. CASTILLO TERRON
ADMINISTRADOR (E)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Lic. [illegible]
DIRECTOR
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO CLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

ANEXO A

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P. MUJERES CHORRILLOS

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interna será no menor a 1,950 kilocalorías ([21]), para el Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 2,645 kilocalorías y para el personal del INPE Femenino que labora 24x48 horas será no menor a 2,100 Kilocalorías por día.
2. De niños de 06 meses será de manera gradual de introducción de alimentos de calidad y cantidad según edad y de 03 años será de 600 y 1,152 Kilocalorías por día.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internas y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNA:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
MUJER: DE 390 Kcal. A 585 Kcal.	DE 975 Kcal. A 1,170 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
MUJER: DE 315 Kcal. A 682.5 Kcal.	DE 840 Kcal. A 1,260 Kcal.	DE 630 Kcal. A 945 Kcal.

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

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 195 Kcal. A 292.5 Kcal.	DE 292.5 Kcal. A 585Kcal.	DE 1072.5 Kcal. A 1462.5 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 48.75 g A 73.12 g.	DE 32.5 g. A 65 g.	DE 268.12 g. A 365.62 g.

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 210 Kcal. A 315 Kcal.	DE 315 Kcal. A 630 Kcal.	DE 1155Kcal. A 1575 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 52.5 g A 178.75 g.	DE 35 g. A 70 g.	DE 288.75 g. A 393.75 g.

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

Para el personal femenino mujeres de seguridad 24x48,se considera el factor de nivel de actividad moderada, según sexo ,grupos de edad y áreas referentes, según fuente.

a) FAO/WHO/UNU.Human Energy Requirements.Food and Nutrition Technical Reports Series EXPERT. Consultation. Rome. 2001.Ecuaciones 4,5,6 según sexo

b) FAO/WHO/UNU.Human Energy Requirements.Food and Nutrition Technical Reports SeriesEXPERT.Consultation. Rome. 2001.IMC, recomendado para jóvenes (18-29) y adultos (30-59) determinando su requerimiento energético de 2080 para actividad ligera y no ligera para poblaciones urbanas y rurales, este criterio agrupa a las calorías consideradas para un individuo que presenta un estilo de vida moderado e intenso, en este caso se considera 2100 kcal para el personal de seguridad 24 x48

([21]) Las ***"Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarias en Otras Poblaciones Penitenciarias"*** del CENAN/MINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA), en el ***"Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en Mujeres"***, establece como requerimiento promedio de energía a 1944 kcal (se considera **1950 kcal** en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, CAFÉ, EMOLIENTE + 02 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA,JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA (MINIMO 02 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.	SOPAS MAZAMORRAS. +PAN

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. **Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Mujeres chorrillos; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (02) veces por semana.
- Se brindará como mínimo dos (02) frutas a la semana.
- El Contratista distribuirá el almuerzo a las internas del penal que se encuentren por motivo judicial en la carceleta del Poder Judicial. Para tal fin deberá tomar todas las medidas necesarias a fin que garantice su entrega en forma oportuna y en condiciones de higiene.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente una (01) mazamorra (mazamorra morada, arroz con leche, arroz Zambito) como máximo, el restante será a base de sopas.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

E.P CHORRILLOS - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DE 36 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL12%	CENA EL 20%
DE 120 KCAL A 230 Kcal	DE 42 KCAL A 138.24 kCAL	DE 216 KCAL A 529.92 Kcal	DE 42 KCL A 138.24Kcal	DE 120 KCAL A 230 KCAL

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	COMIDAS ESPESAS Papillas, pures, mazamorras Utilizar verduras de color verde oscuro, Amarillo, anaranjado	Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o ½ plato tendido	2 cucharadas de alimento de origen aminal ricos en hierro como parte de la preparación total	3 comidas al l día
9 A 11 MES	COMIDAS ESPESAS Los alimentos desmenuzados o picados	De 5 a 7 cucharadas o medio plato tendido mediano		3 comidas al día más 1 refrigerio
12 MESES A MAS	Preparaciones solidas variadas, utilizando alimentos de la olla familiar	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato tendido mediano		3 comidas más 2 refrigerios

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS CON LECHE, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O HOT DOG, FRUTA, SOPA, SEGUNDO Y OTROS.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA Y/o FRUTA (ADECUADO AL MENU) + REFRESCO DE FRUTA. O INFUSIONES	**OPCIÓN 01:** SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN **OPCIÓN 02:** SOPAS + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.

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

DESAYUNO:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P.MCH
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

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

Lic. Grisel Benites Asmat
Nutricionista
CAP: 0310

de **Necesidades nutricionales en tuberculosis** ([22]), a los pacientes internas mujeres de dicho programa, les corresponde el siguiente **requerimiento mínimo de energía por día** (kcal/día) tal como se detalla a

El valor calórico total (VCT)expresado en kilocalorías (KCL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para las internas del **Programa de Control de Tuberculosis** (PC-TBC)deberán responder a criterios normativos Establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ,por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, les corresponde el requerimiento de energía por día de 2,645(kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNA DEL PC-TBC

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estrés metabólico (cuadro infeccioso)
35 a 40 kcal	Paciente encamado 1,2	1,2 - 1,6
	Paciente no encamado 1,3	

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

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

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

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

DESAYUNO:

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

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. **Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena,** la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.PMCH; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.

- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundo, mínimo seis (06) veces por semana, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

CENA:

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

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

5. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (**Kcal**) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internas del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una **frecuencia y cantidad de alimentos** necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva ([23]).

6. Programación de Raciones Alimenticias:

El Contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en los Términos de Referencia Para el Servicio de Alimentación en el E.P Mujeres Chorrillos y a lo establecido en el Anexo A: Características Técnicas Mínimas de las Raciones Alimenticias Para el E.P Mujeres Chorrillos.

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de **cinco (05) días hábiles** de anticipación a cada quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP: 0333

Lic. JAVIER CASTRO CERRON
ADMINISTRADOR (e)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

JP MUJERES CHORRILLOS

([23]) Recomendación Nº 05 del INFORME Nº 007-2014-INPE/05.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

CUADRO N° 01

DESCRIPSION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS PARA CONSIDERAR	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	60 gr.
	LECHE o MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA,7 SEMILLAS, C/ FRUTAS,	25 gr.
	CAFÉ, O EMOLIENTE	10 gr.
	MARGARINA	25 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	MERMELADA	20gr.
	QUESO	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30gr
	CAMOTE	100gr
	PLATANO	100gr
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO	150 gr.
	POLLO CON HUESO	180 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	CERDO CON HUESO	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO SIN VÍSCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	200gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS) (se brindara acompañado de un producto de origen animal no se considera pellejo o lonja de chancho.)	50 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 gr.
	ARROZ	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	80 gr
	FIDEOS TALLARIN	160 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION)	150 gr
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	60 gr.
CENA	RES SIN HUESO	50 gr.
	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO O CARNE DE GALLINA C/HUESO	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (EN SOPAS)	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOPA)	60 gr
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30-50g
	VERDURAS (SOPAS)	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION (20)
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 -50 gr

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

Lic. Gladys Benites Asma. Nutricionista CNP. 0386

LIC. JAVIER E. DASTICA CERRON ADMINISTRADOR (e) E.P. MUJERES CHORRILLOS

E.P. MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

CUADRO N° 02

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDOS A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	60 gr
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	120cc
	CAFÉ, EMOLIENTE	70 cc
	MACA o HARINA DE HABAS, KIWICHA, CON FRUTAS, Y/O LECHE O MEZCLA LACTEA	10 gr.
	SOYA	25 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.
	QUESO	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	50 gr.
	CAMOTE FRITO	55 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	60 gr
	POLLO CON HUESO	
	POLLO SIN HUESO	60 gr
	RES SIN HUESO	50 gr
	RES CON HUESO	40 gr
	CONSERVA DE PESCADO	60 gr
	CHOROS	40 gr
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	90 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	30 gr
	VERDURAS COMO ENSALADA (ENTRADA)	40 gr.
SEGUNDO:	RES SIN HUESO (PRESADO)	200 gr
	RES CON HUESO (PRESADO)	100 gr
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	PAVITA o GALLINA (CON HUESO PRESADO)	180 gr.
	HUEVO DE GALLINA	160 gr
	POLLO CON HUESO	55 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	100 gr
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	160 gr
	VISCERAS DE RES -(MONDOGO,BOFE,HIGADO)	250 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	100 gr
	ARROZ	100 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	150 gr
	FIDEOS TALLARIN	90 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	150 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	90 gr
	FRUTAS	150 gr
	FRUTAS PARA REFRESCO	150 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	30 gr
CENA	RES SIN HUESO	60 gr.
	RES CON HUESO	80 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	150 gr
	FIDEOS TALLARIN	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	100 gr
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
	FRUTAS	40 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	150 gr.
		60 gr.

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

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP. 3333

Lic. JAVIER E. CASTILLA CERRÓN
ADMINISTRADOR (e)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

E.P. MUJERES CHORRILLOS - INPE

E.P. MUJERES CHORRILLOS
INPE

Aprobado Por:

HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

CUADRO N° 03

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LOS NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30gr.
	LECHE EVAPORADA	120 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	60 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	5 gr
	MARGARINA	5 gr
	ACEITUNA SIN PEPA	10gr
	QUESO	15 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	50 gr.
½ MAÑANA Y/O TARDE	LECHE EVAPORADA EN MAZAMORRA	30 cc
	FRUTAS VARIADAS	100 gr.
	PAN	30 gr.
	ARROZ	20 gr.
	AVENA	10gr.
	SEMOLA	15 gr.
	QUINUA	15 gr.
	CHUÑO	15 gr.
	MAICENA	20 gr.
	HUEVO	50 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	50 gr
	POLLO SIN HUESO	60 gr
	HUEVO DE GALLINA	50 gr.
	PESCADO SIN HUESO	50 gr
	BAZO	50GR
	SANGRECITA	40 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	50 gr.
	ARROZ	50 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	50 gr.
	FIDEOS TALLARIN	60 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	50 gr
	FRUTAS	100 gr
	VERDURAS PARA ENSALADA	20 gr.
CENA	RES SIN HUESO	40 gr
	POLLO SIN HUESO	50 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	40 gr.
	ARROZ	50 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	50 gr
	FIDEOS TALLARIN	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	50 gr
	VERDURAS	20 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 gr.

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP: 3550

Lic. JAVIER E. CAVILLA CERRON
ADMINISTRADOR (e)
E.P. MUJERES CHORRILLOS

DIRECTORA
E.P. MUJERES CHORRILLOS

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 de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macronutriente y de kilocalorías establecidas para cada comensal, respectivamente

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

FORMATO Nº A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS

FECHA: .....

ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES. PROT.	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:			DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO						
	0,00	0.00	0.00	0.00	0.00	0,0	0,0	0.0	0,0
	0,00	0.00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0,00	0,0	0.0	0,0	0,0
	0.00	0,00	0,00	0.00	0.00	0,0	0.0	0.0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST.DESAYUNO			0,00
ALMUERZO:			DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST.ALMUERZO			0,0
CENA:			DESCRIPCIÓN DE LA CENA						
	0,00	0,00	0.00	0.00	0.00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0.00	0.00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0.00	0,00	0,00	0.00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0.00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0.00	0.00	0.00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST.CENA			0,0
	VCT (Gr)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (Kcal)		0.00	0.00	0,00				
	VCT (%)		0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			0

Lic. Gladys Benites Asma. Nutricionista CNP. 0.03

LIC. JAVIER E. CASTILLA CERRON NUTRICIONISTA E.P. MUJERES CHORRILLOS

DIRECTORA E.P. MUJERES CHORRILLOS

.....
Nombre y firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Común
D.N.I. Nº

.....
Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP Nº

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNAS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS

FECHA: .....

ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES. PROT.	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:			DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:			DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:			DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST.ALMUERZO			0,0
CENA:			DESCRIPCIÓN DE LA CENA						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST.CENA			0,0
	VCT (Gr)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (Kcal)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (%)		0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			0

Lic. Gladys Benites A. Nutricionista CNP. 0339

JAVIER E. CASTILLO TERRON ADMINIST - DGR INPE EP MUJERES CHORRILLOS

Lic. [illegible] DIRECTOR EP MUJERES CHORRILLOS

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

FORMATO N° C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS

ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES. PROT.	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:			DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST.DESAYUNO			0,00
ENTRADA Y ALMUERZO:			DESCRIPCIÓN DE LA ENTRADA Y ALMUERZO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST.ALMUERZO			0,0
CENA:			DESCRIPCIÓN DE LA CENA						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST.CENA			0,0
	VCT (Gr)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (Kcal)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (%)		0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

FORMATO

DOSIFICACION, COMPOSICIÓN Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS

FECHA: .....

ALIMENTO.	Peso Bruto g-ml-unid	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES. PROT.	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:			DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. DESAYUNO			0,00
						% DIST. DESAYUNO			0,00
MEDIA MAÑANA:			DESCRIPCIÓN DE LA MEDIA MAÑANA						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. MEDIA MAÑANA			
						% DIST. MEDIA MAÑANA			0,00
ALMUERZO:			DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. ALMUERZO			0,0
						% DIST.ALMUERZO			0,0
CENA:			DESCRIPCIÓN DE LA CENA						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
						V.C. CENA			0,0
						% DIST.CENA			0,0
	VCT (Gr)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (Kcal)		0,00	0,00	0,00				
	VCT (%)		0%	0%	0%				
						VCT MENÚ			0

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

b. ÍTEM II: E.P. VIRGENDE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS Y E.P. VIRGEN DE FATIMA

➢ E.P. VIRGEN DE LA MERCED

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS e INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED DE LA ORL-INPE.

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

"Servicio de alimentación para Personal del INPE (que labora 24 x 48 horas) e Internos del Establecimiento Penitenciarios de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima - INPE".

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

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

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:
Brindar el Servicio de Alimentación para Personal INPE que labora 24 x 48 horas y los Internos en el Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced del Departamento de Lima, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:
- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos y personal INPE).

- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario con enfermedades diversas.

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
938	E.P. VIRGEN DE LA MERCED	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

OMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP. VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

RIGOBERTO CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. VIRGEN DE LA MERCED

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para el personal INPE que labora 24x48 Horas e internos en el Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
VIRGEN DE LA MERCED	Av. Militar S/N Chorrillos (Instalaciones del Ejercito del Perú – Escuela Militar de Chorrillos)..

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
VIRGEN DE LA MERCED	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	5	365	1,825
	INTERNOS	Ración	28	365	10,220
TOTAL DE RACIONES ANUALES					12,045

4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para personal que labora (24x48) e internos del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

4.1. Personal INPE (24x48) e internos beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

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

4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (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. Además del Codex Alimentarius.

4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las caracteristicas técnicas de higiene y salubridad para el personal de seguridad y salud (24x48) e internos del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

4.6. El servicio de alimentación para el personal que labora (24x48) e internos del Establecimiento Penitenciarios de Virgen de la Merced de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para personal que labora (24x48) e internos del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las caracteristicas técnicas, propuesta técnica y

DIRECTOR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR E.P. VIRGEN DE LA MERCED
OR LIMA - INPE

HILDA CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
E.P. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el **Anexo A.**
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
- ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina de la empresa proveedora.
- ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participen desde el inicio hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos este presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el período de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los interno y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

OMAR JORGE SALAS LLEFENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

HUGO YU CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

INTERNOS			PERSONAL INPE		
DESAYUNO	:	07:00 a 07:30 horas	DESAYUNO	:	08:00 a 09:00 horas
ALMUERZO	:	12:30 a 13:30 horas	ALMUERZO	:	13:00 a 14:00 horas
CENA	:	17:00 a 18:00 horas	CENA	:	18:00 a 19:30 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, correspondiendo, al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

5.8. El servicio que brinda el personal externo del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero ó Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control; estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.

5.9. El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

5.10. El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

5.11. El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

5.12. 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, 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.

5.13. El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.

5.14. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.

5.15. Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.

5.16. 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

OMAR JORGE SALAS LUERENA
DIRECTOR EP. VIRGEN DE LA MERCED
OR LIMA - INPE

HUGO YI CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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 establecida en el Establecimiento Penitenciario.

5.17. De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.

5.18. La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

5.19. El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

5.20. El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A.

6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM y la "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA", Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA.

6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.

6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima-INPE.

6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.

6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.00 E.P. Virgen de la Merced

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.

6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a preparase sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

6.11 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 dentro de las instalaciones del penal.

6.12 El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocineo o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima – INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

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

6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema Nº 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P anexo de mujeres Chorrillos y la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año (1 cada 6 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente, (el costo será asumido íntegramente por el contratista). Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.
- La ración alimenticia a elaborarse estarán descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A).

6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA.
- 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 presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

- **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 Item 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.**

6.17 **El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.**

6.18 El contratista proveerá a los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año.

6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
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 humanos.
h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

OMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
OR LIMA - INPE

HUGO YU CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes. En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y la Constancia de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498), según correspondan. El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.
El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente, excepto el Representante que cumplirá también las funciones de Almacenero.

6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente excepto el nutricionista que si podrá cumplir las funciones de representante.

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

6.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.

6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.

6.28 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos

6.29 **PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19:**
El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.
En caso de consorcios, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", debidamente aprobados, aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

2) <u>CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS</u>.
El proveedor debe estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) asociado al RUC, contando como actividad principal el servicio de alimentación para personas, además de no tener impedimentos para participar en el procedimiento de selección respectivo y no encontrarse suspendido para contratar con el Estado.

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.
Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor.

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.
b.1.1). VEHÍCULO:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

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

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

c) **PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:**

1. El servicio de alimentación implica: el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento especifico (Chef de Cocina o Cocinero, nutricionista y Representante del Contratista, ayudantes de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos minimos y en las cantidades detalladas:

Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista[1]	• Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.
Representante o responsable	• Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicios de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	• Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia minima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el ultimo 01 año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de Limpieza[2]	• **(Interno)** Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindara el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina[3]	• **(Interno)** Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindara el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

(1).- El nutricionista de la Empresa podrá cumplir con las funciones de ser a la vez su Representante de la empresa Contratista.

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

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

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

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

OMAR JORGE SALAS LIBERNA
DIRECTOR EP. VIRGEN DE LA MERCED
DR LIMA - INPE

HUGO CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

(Pronunciamiento Nº 131-2016/DSU).

Cantidad del personal propuesto:

EEPP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA	COCINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
VIRGEN DE LA MERCED	1	1	1	2	1
TOTAL	1	1	1	2	1

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

Según el DS Nº 007 – 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

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

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

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

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

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

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

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

a) Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.

b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.

c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnet sanitarios serán verificados, por lo cual, el Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnet sanitarios y la descripción de la Entidad que los emitió. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarse en el expediente correspondiente.

d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE 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 y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.

h) Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.

i) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

j) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).

k) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

l) Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).
El Representante-Almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.
Asimismo, el Representante-almacenero, además de cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas sanitarios relacionados al servicio de alimentación.

7 **PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**
El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de epidemiología, manipulación, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal, conservación de alimentos y relaciones humanas, dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.
El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del maestro cocinero y supervisor.

8 **RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**
Al Establecimiento Penitenciario y la Oficina Regional Lima - INPE no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef y supervisor, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.
El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI, por lo menos dos (02) veces al año.
El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta tres (03) modificaciones de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Delegados de cada Pabellón.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

9 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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 Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 344 - 2018 - EF. y modificatorias.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 168° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

10 PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

11 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

Penalidad diaria = 0.01 x VT

P : Penalidad.

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

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

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

P = 0.1 x VTD x H

P : Penalidad.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

P = 0.01 x VTD

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.2 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

P= 0.05 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

P= 0.1 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

OMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP. VIRGEN DE LA MERCED
OR LIMA - INPE

HUGO CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.1 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

P= 0.02 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.02 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

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

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

P= 0.2 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

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

P= 0.05 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

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

Para internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Padre	: 3° Domingo de Junio

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio
Navidad : 25 de Diciembre

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 con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal.
Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoria (OCI)
El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizara la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.
Referencia:
Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

OMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP. VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

HUGO YU CHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

ANEXO A

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 1,950 y del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (1), para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos (as) y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P VIRGEN DE LA MERCED - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,238 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1,035 Kcal.

E.P VIRGEN DE LA MERCED – INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 486 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.

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

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	**DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL**	**EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL**	**DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL**
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	**DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL**	**EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL**	**DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTRAL**
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 365 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,337 Kcal. A 1,823 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + TRES (03) PANES (VARONES) y DOS (02) PANES (MUJERES) + ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, PALTA. OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA O INFUSIÓN	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA. OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 x 48 HORAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS + INFUSIONES (TÉ, CAFÉ, EMOLIENTE, CEBADA, CACAO) + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, ACEITUNA, QUESO, MERMELADA, EMBUTIDOS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + REFRESCOS DE FRUTA O INFUSION.	SOPAS O MAZAMORRAS + PAN.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche con cereal (02) vez por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Se podrá brindar con una (01) vez por semana, a base de: café, emoliente
- Los desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerar menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. **Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena**, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Virgen de la Merced; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de dos (02) veces por semana, el cual debe ser acompañado con un producto de origen animal.
- Se brindará como mínimo cinco (05) frutas a la semana.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente tres (03) sopas; un (01) segundo + infusión; dos (02) mazamorra + pan o galleta; y una infusión + una (01) fruta + pan o galleta.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

CUADRO N° 01

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LAS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	60 gr.
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	125CC
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA o QUINUA	25 gr
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS o CANIHUA, ETC	25 gr.
	CAFE, COCOA O EMOLIENTE	10 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	20 gr.
	QUESO	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr
	CONSERVA DE PESCADO	30 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 gr
	RES CON HUESO	150 gr
	POLLO CON HUESO	180 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr
	GALLINA O POLLO, CARNE DE RES,ETC. CON HUESO PARA SOPAS	100- gr
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	CERDO CON HUESO	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	200gr
	MENUDENCIA DE RES O POLLO (SOPA)	100 gr
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	100 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS) (se brindara acompañado de un producto de origen animal –no se considera pellejo o lonja de chancho.)	50 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr
	POTA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	100 gr.
	ARROZ	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	90 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION)	150 gr
	FRUTAS	150 gr
	FRUTAS COMO REFRESCOS	40 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	90 gr
	VERDURAS	40 gr
CENA	RES SIN HUESO	50 gr
	RES CON HUESO	80 gr
	POLLO CON HUESO	80 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA	150 gr
	MENUDENCIA DE RES	60 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOPA)	60 gr
	VERDURAS	40 gr
	ARROZ.	120 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr
	FRUTAS	120 gr
	FRUTAS MAZAMORRAS	40 gr
	PAN	30 gr
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	

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

DIMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

HUGO AVILA CHAVEZ FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
E.P. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

CUADRO Nº 02

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDOS A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30g. CADA UNIDAD)	90 gr
		60 gr
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	120cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA O QUINUA	25 gr
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS, KIWICHA, ETC	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30 gr
	MARGARINA	20 gr
	PALTA	60 gr
	ACEITUNA	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	CAMOTE	60gr
	QUESO	40 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 gr
	CONSERVA DE PESCADO	30gr
	POLLO	45gr
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO CON HUESO	60 gr
	POLLO SIN HUESO	40 gr
	RES SIN HUESO	40 gr
	RES CON HUESO	60 gr
	PESCADO Y/O MARISCO	60 gr
	PESCADO Y/O MARISCO EN CEVICHE	120 gr
	CHOROS	90 gr
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	30 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 gr
	VERDURAS COMO ENSALADA	200 gr
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	180 gr
	PAVITA o GALLINA (CON HUESO PRESADO)	160 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr
	POLLO CON HUESO	100 gr
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX)	250 gr
	MENUDENCIA DE RES	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr
	POTA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	100 gr
	ARROZ	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	90 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	150 gr
	FRUTAS	150 gr
	FRUTAS PARA REFRESCO	20 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	60 gr
	VERDURAS	50 gr
CENA	RES SIN HUESO	80 gr
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	100 gr
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr
	ARROZ	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	60 gr
	FIDEOS TALLARIN	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 gr
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr
	FRUTAS	120 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	90 gr.
	VERDURAS	40 gr
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	

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

DAVIDT JORGE SALAS LUFERNA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
OR LIMA - INPE

HUGO MCHANG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP VIRGEN DE LA MERCED

23

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

MENU N°.....

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

DAMAR JORGE SALAS LIERENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

FRIDO TOCAIRO FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP VIRGEN DE LA MERCED

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

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

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

Aprobado Por

HILDA ARASAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

FORMATO N° 8

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

MENU N°.....

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

OMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

HUGO YOSHIMIC FUNAMIZU
ADMINISTRADOR
EP. VIRGEN DE LA MERCED

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	**CAPACIDAD LEGAL**
	HABILITACIÓN
	Requisitos: Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
B	**CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL**
B.1	**EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO**
	Requisitos: El postor debe contar con **01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas**, que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad e higiene y de transporte de productos perecibles". **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 (no cabe presentar declaración jurada). **Importante** *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*
B.2	**INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA.**
	ALMACÉN DE ALIMENTOS. • **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:** **Requisitos:** El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y, (iii) el ultimo certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia. **Acreditación:** Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. *Importante* *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*
B.3	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**
	Requisito:

CESAR JORGE SILVA LIBERNA
DIRECTOR EP "VIRGEN DE LA MERCED"
ORL LIMA - INPE

HUGO ALFONSO FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

- **Nutricionista:**
  Debiendo acreditar su **experiencia como mínimo de 01 año**, en trabajo o prestaciones de **Supervisión de Servicio de Alimentación Colectiva** 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).

  Acreditación:
  La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

- **Cocinero profesional o Chef:**

  Debiendo acreditar su **experiencia como mínimo de 01 año**, en trabajo o prestaciones de **Cocinero en Servicio de Alimentación Colectiva** 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).

  Acreditación:
  La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- *Los documentos que acrediten la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*
- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*
- *Al calificar la experiencia del personal, 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 cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

C	**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**
	FACTURACIÓN
	El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente, monto que no podrá ser mayor a **tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem**, por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, **durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas** que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación, establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. **Acreditación:**

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

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[2], 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° _** 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° _**.

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° _**, referido a la Experiencia del Postor en la especialidad.

Importante

OMAR JORGE SALAS LIZERBEA
DIRECTOR EP. VIRGEN DE LA MERCED
OR LIMA - INPE

HUGO EDGAR NUÑEZ FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

[2] **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"
(...)
"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".

Aprobado Por:

HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

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

Importante

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

OMAR JORGE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCED
ORL LIMA - INPE

HUGO YU CHONG FERNANDEZ
ADMINISTRADOR
EP. "VIRGEN DE LA MERCED"

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

➢ E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA[illegible] ENITENCIARIO
ESTABLECIMIE[illegible] ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNAS, NIÑOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS DE LA ORL-INPE.

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

"Servicio de alimentación para las Internas, Niños y Personal del INPE (que labora 24 x 48 horas) del Establecimiento Penitenciarios de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima - INPE".

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridos para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para las Internas y Niños del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos, ubicado en el Departamento de Lima de la Oficina Regional Lima del INPE.

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:
Brindar el Servicio de Alimentación para las Internas, Niños y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos del Departamento de Lima, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:
- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internas, niños y personal INPE).

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

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
040	E.P. ANEXO CHORRILLOS	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para las internas, niños y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
ANEXO CHORRILLOS	Av. Defensores del Morro (Ex Huaylas) Cdra. 10 S/N – Chorrillos.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
ANEXO CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	450	365	164,250
	NIÑOS	Ración	15	365	5,475
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	30	365	10,950
TOTAL, DE RACIONES ANUALES					180,675

4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para las internas, niños y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

4.1. Internas, niños y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

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

4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuícola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para las internas, niños y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

4.6. El servicio de alimentación para internas, niños y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Anexo Chorrillos de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para las Internas, niños y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 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 deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
- ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina de la empresa proveedora.
- ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participen desde el inicio hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos este presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los interno y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMI... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

INTERNAS			**PERSONAL INPE**		
DESAYUNO	:	07:00 a 08:00 horas	DESAYUNO	:	08:00 a 09:00 horas
ALMUERZO	:	12:30 a 13:00 horas	ALMUERZO	:	12:30 a 14:00 horas
CENA	:	17:00 a 18:00 horas	CENA	:	18:00 a 19:30 horas
NIÑOS (AS)					
DESAYUNO	:	07:00 a 08:00 horas			
1/2 DESAYUNO	:	10:00 a 10:30 horas			
ALMUERZO	:	12:30 a 13:00 horas			
1/2 ALMUERZO	:	15:00 a 15:30 horas			
CENA	:	17:00 a 18:00 horas			

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo correspondiendo, el Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realicen las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

Lic. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.

6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo Nº 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo Nº 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75º, 76º y 77º, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema Nº 0019-81-SA/DVM.

6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.

6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima-INPE.

6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.

6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.0782 E. P. Anexo Chorrillos

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.

6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a preparase sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial (de lunes a sábado, desde la distribución del desayuno hasta la preparación y distribución de almuerzo).

6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá cumplir las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

6.11 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 dentro de las instalaciones del penal.(horario de 08:00am a 05:00pm)

6.12 El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Así mismo el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocineo o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima – INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

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

6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema Nº 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P anexo de mujeres Chorrillos y la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año (1 cada 6 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL. (el costo será asumido íntegramente por el contratista). El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en una Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y/o congelados y aptos para consumo humano. Los productos cárnicos congelados deberán tener como máximo 12 meses de vigencia de congelamiento y deberán proceder de camales autorizados por SENASA.
- Los productos cárnicos para el personal INPE (carne de res. Pollo, cerdo, gallina etc. Deberán ser frescos aptos para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA.
- El contratista remitirá el **certificado de calidad y/o sanidad**. correspondientes de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados, estos certificados deberán ser presentados a la administración del Establecimiento Penitenciario en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al recinto penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
- Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema Nº 0019-81-SA/DVM.

6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.

6.18 El contratista proveerá a los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, polo blanco, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año y cada vez que sea necesario.

6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
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 humanos.
h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo. (de lunes a sábado con horario de 08:00am a 05:00pm).
i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)

j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Camé Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el camé sanitario de cada uno de sus trabajadores. Así mismo el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente.

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

6.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el **Art. 161°, 162° y 163°** del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.

6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.

6.28 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.

6.29 **PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19**
El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medida preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINS y sus modificatorias. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar escrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.
En caso de consorcios, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", debidamente aprobados, aquellos integrantes que se hallan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.

7. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

7.1. El servicio de alimentación implica: el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Chef de Cocina o Cocinero, nutricionista y

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

Representante del Contratista, ayudantes de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista[1]	• Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de un 01 año supervisando la elaboración de los alimentos en el servicio de alimentación y/o similares 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). • De ser favorecido con la buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente.
Representante o responsable	• Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicios de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	• Título emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Camé Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Personal de Limpieza[2]	• **(Interna)** de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará **personal externo** requerido. • Deberán contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos expedidos por un profesional o entidad correspondiente.
Ayudantes de cocina[3]	• **(Interna)** deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el **personal externo**. • Con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

(1) El nutricionista de la empresa no podrá cumplir con las funciones de representante de la empresa contratista.

(2) Al inicio de la ejecución del Contrato, el contratista en el caso de optar con mano de obra de INTERNOS los mismos que al inicio de la ejecución contractual no cuenten con las capacitaciones solicitadas y con el camé sanitario vigente, estas deberán ser regularizadas dentro de los 20 días de iniciado la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. **Según lo establecido para las Normas para el Establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM (5) y OFICIO N° 864-2014-INPE/05).**

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

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

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

Cantidad del personal propuesto:

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO O CHEF (Personal Clave)	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
ANEXO CHORRILLOS	1	1	1	6	1
TOTAL	1	1	1	6	1

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIM... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

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

ACTIVIDADES DEL PERSONAL

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.y/o medico.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá ser Representante, por ser personal "clave", además deberá estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos y diariamente (lunes a domingo); asimismo, El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia,

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

. **COCINERO O CHEF:** El Contratista deberá contar con un (01) cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.
El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

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

- Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.
  Identificar productos que no tengan las características requeridas en la orden de pedido y los que presenten algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.
  Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
  Controlar la salida de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
  Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
  Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
  Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
  El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
  Son funciones del Representante-almacenero designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:
  Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
- 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 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 humanos.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administradór y Nutricionista o quien haga sus veces)
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
  Asimismo, el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista, deberá solicitarlo con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ...TENCIARIO
ESTABLECIMI... ...ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 06 Ayudantes de Cocina quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

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

. PERSONAL DE LIMPIEZA: El Contratista contará dos (01) Personal de Limpieza. (*) quienes podrán ser Interna, de ser l caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

El Contratista al día siguiente de suscrito el contrato podrá solicitar, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internas que laborarán como personal de limpieza y ayudantes de cocina.
Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, la Entidad otorgará 30 días calendarios para contar con dicha documentación.
Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario .
El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internas que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación.
El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimientos Penitenciarios.

Según el DS Nº 007 – 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.
El personal requerido para el servicio de alimentación deberá ser capacitado en temas sanitarios relacionados con alimentos: higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será puesta de conocimiento a las autoridades del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada tres (03) meses, debiendo incluir temas sanitarios según lo dispuesto en el Art. 37º de la RM Nº 363-2005-MINSA.

7.2 El servicio que brinda el personal clave del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero ó Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control; estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.

7.3 El personal de la empresa proveedora de alimentos que labora en el Establecimiento Penitenciario deberá registrar obligatoriamente su ingreso y salida en el reloj biométrico.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

7.4 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

7.5 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, uniforme, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que lo requiera. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

7.6 El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

7.7 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, 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.

7.8 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.

7.9 El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.

7.10 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.

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

7.12 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.

7.13 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

7.14 El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

7.15 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

8 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

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

9 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI, por lo menos dos (02) veces al año.
El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.
Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta dos (02) modificaciones mensuales de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Delegados de cada Pabellón.

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

10 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

Para efectos de pago se considerara pago completo del consumo de dos raciones de alimentos en el día.

Garantizar que las raciones sean entregadas al usuario final

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación al Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149 ° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y modificatorias..

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 168° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

Lic. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADOR
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

11 PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161º, 162º y 163º del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

ANGEL GALOIS LEPTOKOV TAMARILLO
DIRECTOR
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

12 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

Penalidad diaria = 0.01 x VT

13

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

P : Penalidad.

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

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

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

$$P = 0.1 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMI... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

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

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

P= 0.1 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.1 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

P= 0.02 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMI... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

P= 0.02 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.2 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

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

P= 0.05 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

Para Internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día de la Madre	: 2º Domingo de Mayo
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de Febrero

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

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

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

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

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

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811
V°B°
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS - NUTRICIÓN

Lic. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMIE... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

ANEXO A-1

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 2,000 y del interno será no menor a 2,500, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.

2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P ANEXO CHORRILLOS - INTERNA:

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

E.P ANEXO CHORRILLOS - NIÑOS:

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

E.P ANEXO CHORRILLOS - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1238 Kcal.
MUJER: DE 460Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1035Kcal.

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

E.P. ANEXO CHORRILLOS - INTERNA:

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

E.P. ANEXO CHORRILLOS - PERSONAL INPE MASCULINO:

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

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMI... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

E.P. ANEXO CHORRILLOS - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

5. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (**para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse**), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNA:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, ACEITUNA. MERMELADA, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO.	**OPCIÓN 01**: SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTAS O INFUSION. **OPCIÓN 02**: SOPA, CALDO , CHUPE + FRUTA + INFUSIÓN	• **OPCION 01**: SOPAS, CALDOS, CHUPES o • **OPCION 02**: POSTRES (ARROZ CON LECHE, ARROZ SAMBITO, CHAMPUS) O MAZAMORRAS DE FRUTAS O DE HARINAS + GALLETAS Ó 01 PAN. • **OPCION 03**: INFUSION + 01 FRUTA o 01 PAN O GALLETAS. • **OPCION 04**: segundo + infusión

Los menús para las internas deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMI... NCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

DESAYUNO:

- Se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo; 01 leche sola y otro con cereal.
- Se brindará una (01) vez por semana infusión (té, café, emoliente, cebada, cacao)
- Se brindara como complemento del pan queso, huevo, conserva de pescado, aceituna, margarina, jamonada o hot dog, Mermelada o manjar blanco una vez por semana mínimo de cada uno de ellos,
- considerar fruta con cereal 4 veces por semana como mínimo.
- Los demás desayunos serán a base de avena o quinua u otros insumos descritos en el cuadro N° 1 de Descripción y cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para las Internas.

ALMUERZO

- Considerar presa dos (02) veces por semana; además deberá respetar los días martes y viernes de presado incluido los meses que tenga 31 días.
- **Se brindará pescado como presado mínimo 1 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programación de menús para su aprobación.**
- Considerar en almuerzo carne de res, pollo, cerdo, gallina, menudencia de res, menudencia de pollo y huevo 1 vez por semana como mínimo de cada uno.
- Se podrá brindar Leguminosas (menestras) en guisos 2 veces por semana.
- En almuerzo se brindara fruta 5 veces por semana como mínimo.
- Se podrá brindar sopa una (01) vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo las menestras debe ser acompañado con un producto de origen animal

CENA

- En la cena considerar tres (03) sopas; una (01) infusión + 01 fruta + 01 pan ò galletas; (01) segundo + infusión y dos (02) mazamorras + galletas ò pan.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

El valor calórico total (VCT)expresado en kilocalorías (KCL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para las internas del **Programa de Control de Tuberculosis** (PC-TBC)deberán responder a criterios normativos Establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ,por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, les corresponde el requerimiento de energía por día de 2,645(kcal/día) tal como se detalla :

Los valores descritos han sido tomados del "**CUADRO 6. Necesidades Nutricionales en Tuberculosis,** contenidas en las recomendaciones referidas al Requerimiento de Energía para la Población Penitenciaria y recomendación sobre Aspectos Alimentarias en otras poblaciones Penitenciarias del CENAN/MINSA. Remitidas con Memorándum Múltiple N°043-2018-INPE/04 (referencia oficio N°0057-2018-SG/MINSA. Describe los factores para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente:35 kcal por kg de peso,1,3 en grado de actividad física (paciente no encamado) y 1,2 en cuadro de estrés metabólico. Además del rango de edades de internas mujeres y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 2,645 kcal como requerimiento de energía (kcal) para interna del Programa de control de TBC –PCTBC

La distribución porcentual de los macronutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interna de PC-TBC, está conformado por proteínas de alto valor biológico y será de la siguiente manera:

	POROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 155 Del Valor calórico Total	El 15 al 30% Del Valor calórico Total	Del 55 al 75% del Valor calórico Total

Esquema sobre la composición de la ración alimenticia para la Interna de PCTBC

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMI... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS, + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, ACEITUNA. MERMELADA, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO.	01 taza de cereal + leche o mezcla láctea+01 pan, huevo, queso, camote, aceituna +fruta	OPCIÓN 01: SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTAS O INFUSION. OPCIÓN 02: SOPA, CALDO , CHUPE + FRUTA + INFUSIÓN	• OPCION 01: SOPAS, CALDOS, CHUPES o • OPCION 02: POSTRES (ARROZ CON LECHE, ARROZ SAMBITO, CHAMPUS) O MAZAMORRAS DE FRUTAS O DE HARINAS + GALLETAS Ò 01 PAN. • OPCION 03: INFUSION + 01 FRUTA o 01 PAN O GALLETAS. OPCION 04: segundo + infusión

El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (KCAL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internas del Programa del Control de Enfermedades de transmisión Sexual (PROCETS),internas psiquiátricos e internas con enfermedades diversas, no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticias que contengan una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado la prescripción médica respectiva .

INTERNA DEL PC-TBC

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estrés metabólico (cuadro infeccioso)
35 a 40 kcal	Paciente encamado 1,2	1,2 - 1,6
	Paciente no encamado 1,3	

EP ANEXO CHORRILLOS RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, CAÑIHUA, SIETE SEMILLAS, INFUSIONES (CAFÉ, CACAO, EMOLIENTE, COCOA).+ 02 PANES CON MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, POLLO. OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA Ò INFUSIÒN	SEGUNDO, Ò SOPA + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + INFUSIÓN Ò REFRESCO DE FRUTA.

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

DESAYUNO:
- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- Se brindará una (01) vez por semana infusión (té, café, emoliente, cebada, cacao). Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena, quinua y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ...ENCIARIO
ESTABLECIMI... ...ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

; Se brindara 03 panes diarios a los varones y 02 panes diarios a las mujeres, con los complementos de pan descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Anexo de Mujeres Chorrillos.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:
- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:
- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

EP ANEXO CHORRILLOS RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + 01 PAN CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO.	**OPCION 1** MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA **OPCION 2** YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS **OPCION 3** MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS

MEDIA TARDE	CENA
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA **OPCION 2** YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS **OPCION 3** MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO +INFUSION

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMIE... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

CUADRO N° 01

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DE CONSUMO (cc/g)	
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	02 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES.	60 gr.
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	125CC
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	SOYA , MACA, HARINA DE HABAS, QUIWICHA, 7 SEMILLAS o CAÑIHUA, ETC	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 gr.
	FRUTA CON CEREAL	4 VECES POR SEMANA	30 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	180 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	GALLINA Ó POLLO, CARNE DE RES ETC, CON HUESO PARA SOPAS	1 VEZ POR SEMANA	100- gr
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	1 VEZ POR SEMANA	200gr.
	MENUDENCIA DE RES O POLLO (SOPA)	1VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	100gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS) (se brindara acompañado de un producto de origen animal –no se considera pellejo o lonja de chancho.)	2 VECES POR SEMANA COMO MÍNIMO	50 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ	DIARIO	160 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	90 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	2 VECES POR SEMANA	90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION)	4 VECES POR SEMANA	150 gr
	FRUTAS	5 VECES POR SEMANA	150 gr.
	FRUTAS COMO REFRESCOS	ADECUADO AL MENU	40 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	ADECUADO AL MENU	90 gr.
	VERDURAS	DIARIO	40 gr
CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOPA)	3 VECES POR SEMANA	60 gr
	VERDURAS	DIARIO	40 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	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 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	SEGÚN USOS Y COSTUMBRES	40 gr.
	FRUTAS	ADECUADO AL MENÚ	120gr
	FRUTAS MAZAMORRAS	ADECUADO AL MENU	80gr
	PAN	ADECUADO AL MENU	30 gr
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	ADECUADO AL MENU y VCT	

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMIE... ICIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

CUADRO N° 02

DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DE CONSUMO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 gr.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 gr
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA O QUINUA	3 VECES POR SEMANA	25 gr.
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS, KIWICHA, ETC.	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	60gr
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30gr
	POLLO	1 VEZ POR SEMANA	45gr
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	PESCADO Y/O MARISCO	ADECUADO AL MENÚ	60 gr
	PESCADO Y/O MARISCO EN CEVICHE	ADECUADO AL MENÚ	120 gr
	CHOROS	ADECUADO AL MENÚ	90 gr
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	VERDURAS COMO ENSALADA	ADECUADO AL MENU	250 gr
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	180 gr.
	PAVITA o GALLINA (CON HUESO PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	1 VEZ POR SEMANA	250 gr
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	90 gr
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	3 VECES POR SEMANA	90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	3 VECES POR SEMANA	150 gr
	FRUTAS	DIARIO	150 gr
	FRUTAS PARA REFRESCO	ADECUADO AL MENÚ	40 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	ADECUADO AL MENU	90 gr.
	VERDURAS	DIARIO	50 gr
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	150. gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	HASTA 03 VECES POR SEMANA	40 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	ADECUADO AL MENU y VCT	40 gr.
	FRUTAS	ADECUADO AL MENU	120 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	ADECUADO AL MENU	90 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	ADECUADO AL MENU y VCT	

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

CUADRO Nº 03

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

PREPARACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD DE PAN DIARIO	30gr
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	60 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUIWICHA o MACA	DIARIO	5 gr
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	5 gr
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	5 gr
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	10 gr
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	10 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
½ MAÑANA Y/O TARDE	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	85 cc
	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	100 gr.
ALMUERZO	PAN	3 VECES PO SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHUÑO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MAICENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	80 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	60 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	MENESTRAS (EN GUISOS)	2 VECES POR SEMANA	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	60 grr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr
	FRUTAS (variadas de acuerdo a la estación)	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	40 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	50 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	6 VECES POR SEMANA	50 gr
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	40 gr.
	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 gr.

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

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

FORMATO Nº A

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NA... ENCIARIO
ESTABLECIMIE... CIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

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

MENU N°.....

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

Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

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

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

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

ABG. MARIA ESTRADA TARRILLO
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Lic. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

INSTITUTO NA[illegible]ENCIARIO
ESTABLECIMI[illegible]CIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatologia y Nutrición
C.N.P. 1311

FORMATO N° B

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

MENU N°.....

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

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

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

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

ABOG. GLORIA ESTRADA TARRILLO
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

LIC. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

28

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	**CAPACIDAD LEGAL**
	HABILITACIÓN
	Requisitos: Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
B	**CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL**
B.1	**EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO**
	Requisitos: El postor debe contar con **01 camión isotérmico con capacidad útil de 3 toneladas** y con **01 camión furgón con capacidad útil de 3 toneladas**, que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad e higiene y de transporte de productos perecibles 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 (no cabe presentar declaración jurada). **Importante** *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*
B.2	**INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA.**
	ALMACÉN DE ALIMENTOS. • **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:** **Requisitos:** El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, debiendo contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y, (iii) el ultimo certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas **Acreditación:** Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. *Importante* *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAYAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

B.3	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

Requisito:

- **Nutricionista:**
  De quien deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, colegiatura y su habilitación vigente, asimismo deberá con copias de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida.
  Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, 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). Tal experiencia se acreditará con 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, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

  Acreditación:
  La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

- **Cocinero profesional o Chef:**
  De quien deberá señalar el nombre completo; adjuntando copia del título emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU, con experiencia mínima de 03 años, se acreditará su experiencia con 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, durante el periodo señalado.

  Acreditación:
  La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*
- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*
- *Al calificar la experiencia del personal, 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 cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

C	**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

FACTURACIÓN
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente, monto que no podrá ser mayor a **TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ITEM,** por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, **durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas** que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación, establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. **<u>Acreditación</u>:** 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[1], 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° _** 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.

Rony Zambrano Alvarado
Lic. Biomedicina y Nutrición
C.N.P. 1811

[1] 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"*
> *(...)*
> *"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".*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS.

	Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° _**. 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° _**, referido a la Experiencia del Postor en la especialidad. **Importante** • *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.* • *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de 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.*

Lic. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

ABOG. GLORIA ESTRADA TARRILLO
DIRECTORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

➢ E.P. VIRGEN DE FATIMA

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNAS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA DE LA ORL.-INPE.

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

"Servicio de alimentación para las Internas y Personal del INPE (que labora 24 x 48 horas) del Establecimiento Penitenciarios de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima - INPE".

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridas para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para las Internas y Niños del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima, ubicado en el Departamento de Lima de la Oficina Regional Lima del INPE.

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:
Brindar el Servicio de Alimentación para las Internas y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima del Departamento de Lima, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:
- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad, las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internas y personal INPE).

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

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
039	E.P. VIRGEN DE FÁTIMA	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

Lic. EUFEMIA RODRIGUEZ CORDOVA
DIRECTORA
E.P.M. VIRGEN DE FATIMA-CHORRILLOS

Lic. Adm. Luis Dario Minaya Lopez
ADMINISTRADOR
E.P. M. VIRGEN DEL FATIMA

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el "Servicio de alimentación para las internas y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. **PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
VIRGEN DE FÁTIMA	Fdo. Villa frente a la antigua panamericana sur - Chorrillos.

3. **CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:**

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
VIRGEN DE FÁTIMA	INTERNAS	Ración	400	365	146,000
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	23	365	8,395
TOTAL DE RACIONES ANUALES					154,395

4. **RESULTADOS ESPERADOS**

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para las internas y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

4.1. Internas y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

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

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

4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para las internas y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

4.6. El servicio de alimentación para internas y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Virgen de Fátima de la ORL-INPE, debe comprender un período de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. **FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.**

5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para las internas y personal INPE que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 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 deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
- ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina de la empresa proveedora.
- ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diaria de las raciones (menus) y participen desde el inicio hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos este presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el período de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los interno y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

INTERNAS			**PERSONAL INPE**		
DESAYUNO	:	07:00 a 07:30 horas	DESAYUNO	:	08:00 a 08:30 horas
ALMUERZO	:	12:30 a 13:30 horas	ALMUERZO	:	13:00 a 14:00 horas
CENA	:	17:00 a 17:30 horas	CENA	:	18:00 a 19:30 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, correspondiendo, al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.

6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.

6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima-INPE.

6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.

6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:
S/. 0.0801 E.P. Virgen de Fátima
Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a preparase sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. (de lunes a sábado, desde la distribución del desayuno hasta la preparación y distribución de almuerzo).

6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

6.11 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 dentro de las instalaciones del penal. .(horario de 08:00am a 05:00pm)

6.12 El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Así mismo el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocineo o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima – INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

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

6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema Nº 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año (1 cada 6 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL. (el costo será asumido íntegramente por el contratista). El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a elaborarse estarán descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).

6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA.
- 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 presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

- 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 Nº 0019-81-SA/DVM.

6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.

6.18 El contratista proveerá a los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año. Y cada vez que sea necesario.

6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
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 humanos.
h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo. (de lunes a sábado con horario de 08:00am a 05:00pm)
i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carné sanitario de cada uno de sus trabajadores. Así mismo el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente excepto el nutricionista que si podrá cumplir las funciones de representante.

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

6.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.

6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.

6.28 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.

6.29 **PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19**

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

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

7. **PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:**

7.1. El servicio de alimentación implica: el aprovisionamiento de alimentos crudos, la preparación del mismo, el empleo de equipo adecuado y personal dotado de un conocimiento específico (Chef de Cocina o Cocinero, nutricionista y Representante del Contratista, ayudantes de cocina y personal de limpieza), experiencia y destreza en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las cantidades detalladas:

Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista[1]	• Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

Representante o responsable	• Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	• Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último 01 año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de Limpieza[2]	• **(Interna)** Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina[3]	• **(Interna)** Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota Importante:

(1).- El nutricionista de la Empresa no podrá cumplir con las funciones de ser Representante de la empresa Contratista.

(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos, con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. **Según lo establecido para las Normas para el Establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas atravez de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM (5) y Según OFICIO N° 864-2014-INPE/05).**

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

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

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

Cantidad del personal propuesto:

EEPP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Clave)	COCINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
VIRGEN DE FATIMA	1	1	1	6	1
TOTAL	1	1	1	6	1

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

ACTIVIDADES DEL PERSONAL

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

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

El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá ser Representante, por ser personal "clave", además deberá estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos y diariamente (lunes a domingo); asimismo, El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia,

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

. **COCINERO O CHEF**: El Contratista deberá contar con un (01) cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.
El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:
. Elaborar, procesar la preparación de los regímenes normales y dietas terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
. Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.

Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.
Identificar productos que no tengan las características requeridas en la orden de pedido y los que presenten algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.
Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
Controlar la salida de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
Son funciones del Representante-almacenero designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:

- Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
- 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 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 humanos.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realzará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

Asimismo, el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista, deberá solicitarlo con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 06 Ayudantes de Cocina quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servido de las preparaciones culinarias.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

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

PERSONAL DE LIMPIEZA: El Contratista contará dos (01) Personal de Limpieza. (*) quienes podrán ser Interna, de ser l caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servido de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

El Contratista al día siguiente de suscrito el contrato podrá solicitar, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internas que laborarán como personal de limpieza y ayudantes de cocina.
Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, la Entidad otorgará 30 días calendarios para contar con dicha documentación.
Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario .
El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internas que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación.
El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimientos Penitenciarios.

Según el DS Nº 007 – 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.
El personal requerido para el servicio de alimentación deberá ser capacitado en temas sanitarios relacionados con alimentos: higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será puesta de conocimiento a las autoridades del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada seis (06) meses, debiendo incluir temas sanitarios según lo dispuesto en el Art. 37º de la RM Nº 363-2005-MINSA.

7.2 El servicio que brinda el personal externo del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero ó Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control; estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.

7.3 El personal de la empresa proveedora de alimentos que labora en el Establecimiento Penitenciario deberá registrar obligatoriamente su ingreso y salida en el reloj biométrico.

7.4 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

7.5 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, uniforme, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

7.6 El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

7.7 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 esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, 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.

7.8 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.

7.9 El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.

7.10 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.

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

7.12 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.

7.13 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

7.14 El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

7.15 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

8 **PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

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

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

9 **RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

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

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI, por lo menos dos (02) veces al año.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el período de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta tres (03) modificaciones de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Delegados de cada Pabellón.

RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.
La retribución total se efectuará en base a la propuesta Económica del Contratista, incluido el Impuesto General a las Ventas, de ser el caso, transporte, mano de obra y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de alimentación.

Para efectos de pago se considerará pago completo del consumo de dos raciones de alimentos en el dia.

Garantizar que las raciones sean entregadas al usuario final

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 Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y modificatorias.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 168° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

11 PENALIDADES:
Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

12 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

Penalidad diaria = 0.01 x VT

P : Penalidad.

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO GLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

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

P = 0.1 x VTD x H

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

P = 0.01 x VTD

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.2 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

P= 0.05 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

f) Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima -

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

P= 0.1 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.1 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

P= 0.02 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.05 x VTD

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.02 x VTD

P: Penalidad

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

VTD: Valor total diario.

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

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

P= 0.2 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

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

P= 0.05 x VTD x n

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

Para internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre

Para personal INPE: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú diario pudiendo ser: pollo frito, pollada o la plancha).

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de Febrero
Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día del Padre	: 3° Domingo de Junio

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

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

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

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

E.P.M. VIRGEN DE FATIMA CHORRILLOS NUTRICIONISTA V°B° INPE
Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

E.P.M. VIRGEN DE FATIMA CHORRILLOS DIRECCIÓN INPE
Lic. EUFEMIA RODRIGUEZ LLANOS
DIRECTORA
E.P.M. VIRGEN DE FATIMA-CHORRILLOS

ADMINISTRADORA
E.P.M VIRGEN DEL FATIMA

Milagros R. Lazo Soto
ADMINISTRADORA
E.P.M VIRGEN DEL FATIMA

18

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

ANEXO A-1

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 2,000 y del interno será no menor a 2,500, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.

2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P VIRGEN DE FÁTIMA – INTERNA:

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

E.P VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805Kcal.

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

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALORICO TOTRAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1300 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g A 75 g.	DE 33 g. A 67 g.	DE 275 g. A 325 g.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 1788 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 447 g.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 65% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1495 Kcal.
DISTRIBUCION	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 374 g.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

EN GRAMOS			

Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contario se aplicará la penalidad respectiva. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos **(para lo cual emplearán los CUADROS N° 01 Y N° 02 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse)**, así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNA:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA+02 PANES CON MARGARINA, HUEVO. QUESO JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, ACEITUNA, MERMELADA.	SEGUNDO + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS+ INFUSIÓN Ò SOPAS Ò MAZAMORRAS + 01 PAN

Los menús para las internas deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

1 – En desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo
2 - Se brindará una (01) vez por semana infusión (café ò cocoa ò emoliente)
3.- Se brindará como complemento del pan queso, huevo, conserva de pescado, aceituna, margarina, jamonada o hot dog, Mermelada o manjar blanco una vez por semana mínimo de cada uno de ellos.
4. - considerar fruta con cereal 4 veces por semana como mínimo.
5 - Los demás desayunos serán a base de avena o quinua u otros insumos descritos en el cuadro N° 1 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para las internas.

ALMUERZO

1.- En el almuerzo considerar presa dos (02) veces por semana; además deberá respetar los días martes y jueves de presado incluido los meses que tenga 31 días.
2.- **brindará pescado como presado mínimo 1 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programación de menús para su aprobación.**
3.- Considerar en almuerzo carne de res, pollo, cerdo, gallina, menudencia de res, menudencia de pollo y huevo 1 vez por semana como mínimo de cada uno.
4.- Se podrá brindar Leguminosas (menestras) en guisos 2 veces por semana.
5.- En almuerzo se brindara fruta 4 veces por semana como mínimo.
6.- Se podrá brindar sopa o chupe una (01) vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido
7.- En el almuerzo las menestras debe ser acompañado con un producto de origen animal

CENA

1..- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión + dos (02) sopas y dos (02) mazamorras + 01 pan

Aprobado Por:

HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

El valor calórico total (VCT)expresado en kilocalorías (KCL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para las internas del **Programa de Control de Tuberculosis** (PC-TBC)deberán responder a criterios normativos Establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física ,por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, les corresponde el requerimiento de energía por día de 2,645(kcal/día) tal como se detalla :

Los valores descritos han sido tomados del **"CUADRO 6. Necesidades Nutricionales en Tuberculosis,** contenidas en las recomendaciones referidas al Requerimiento de Energía para la Población Penitenciaria y recomendación sobre Aspectos Alimentarias en otras poblaciones Penitenciarias del CENAN/MINSA. Remitidas con Memorándum Múltiple N°043-2018-INPE/04 (referencia oficio N°0057-2018-SG/MINSA. Describe los factores para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente:35 kcal por kg de peso,1,3 en grado de actividad física (paciente no encamado) y 1,2 en cuadro de estrés metabólico. Además del rango de edades de internas mujeres y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 2,645 kcal como requerimiento de energía (kcal) para interna del Programa de control de TBC –PCTBC

La distribución porcentual de los macronutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interna de PC-TBC, está conformado por proteínas de alto valor biológico y será de la siguiente manera:

	POROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 155 Del Valor calórico Total	El 15 al 30% Del Valor calórico Total	Del 55 al 75% del Valor calórico Total

Esquema sobre la composición de la ración alimenticia para la interna de PCTBC

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA+02 PANES CON MARGARINA, HUEVO. QUESO JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, ACEITUNA, MERMELADA.	01 taza de cereal + leche o mezcla láctea+01 pan, huevo, queso, camote, aceituna +fruta	SEGUNDO + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS+ INFUSIÒN Ò SOPAS Ò MAZAMORRAS + 01 PAN

El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (KCAL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internas del Programa del Control de Enfermedades de transmisión Sexual (PROCETS),internas psiquiátricos e internas con enfermedades diversas, no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticias que contengan una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado la prescripción médica respectiva .

INTERNA DEL PC-TBC

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estrés metabólico (cuadro infeccioso)
35 a 40 kcal	Paciente encamado 1,2	1,2 - 1,6
	Paciente no encamado 1,3	

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES (VARONES) y DOS PANES (MUJERES)+ ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, POLLO, PALTA, ATUN, CAMOTE FRITO . OPCION 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO	SEGUNDO + INFUSIÓN + FRUTA Ó SOPA + INFUSIÓN + FRUTA

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

DESAYUNO:

1.- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
2.- Se brindará una (01) vez por semana infusión (té, café, emoliente, cebada, cacao). Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena, quinua y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
3.- Se brindara 03 panes diarios a los varones y 02 panes diarios a las mujeres, con los complementos de pan descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
4.- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Anexo de Mujeres Chorrillos.
5.- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
6.- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

1.- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no 2.se programará víscera en la cena de la misma quincena.
3.- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
4.- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
5.- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

1.- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas.
2.- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
3.- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA PERSONAL INPE, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 2 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

CUADRO Nº 01

DISTRIBUCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DE CONSUMO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	02 UNIDADES PAN DIARIO	60 g.
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MANJARBLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
ALMUERZO	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 CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VISCERA CABEZA, NI COLA)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 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	DIARIO	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (Se acompañara con producto de origen animal 50g.)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE O EN PICADOS)	3 VECES POR SEMANA	150 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE 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	130 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	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 PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	60 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR , HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	45 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 de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macronutriente y de kilocalorías establecidas para cada comensal, respectivamente.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

CUADRO N° 02

DISTRIBUCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA O QUINUA	3 VECES POR SEMANA	25 gr.
	SOYA o MACA o HABAS, KIWICHA	2 VECES POR SEMANA	25 g
	CAFE O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	10 g
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MANTEQUILLA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	POLLO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	ATUN	1 VEZ POR SEMANA	60 g
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	PESCADO Y/O MARISCO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 g
	VERDURAS COMO ENSALADA	ADECUADO AL MENU	250 g
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	180 g
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	250 g
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	120 g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENESTRAS (EN GUISOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	150 g
	FRUTAS	DIARIO	150 g
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	70 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	150 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	140 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	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 PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	02 VECES POR SEMANA	40 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU y VCT	

Nota: la relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macronutriente y de kilocalorías establecidas para cada comensal, respectivamente

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA.

FORMATO N° A

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

MENU N°.....

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

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

FORMATO N° B

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

MENU N°.....

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

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	**CAPACIDAD LEGAL**
	HABILITACIÓN
	Requisitos: Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
B	**CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL**
B.1	**EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO**
	Requisitos: El postor debe contar con **01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas**, que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad e higiene y de transporte de productos perecibles". 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 (no cabe presentar declaración jurada). **Importante** *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*
B.2	**INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA.**
	ALMACÉN DE ALIMENTOS. • **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:** **Requisitos:** El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y, (iii) el ultimo certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia. **Acreditación:** Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. *Importante* *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*
B.3	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

Requisito:

- **Nutricionista:**
  Debiendo acreditar su **experiencia como mínimo de 01 año**, en trabajo o prestaciones de **Supervisión de Servicio de Alimentación Colectiva** 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).

  Acreditación:
  La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

- **Cocinero profesional o Chef:**

  Debiendo acreditar su **experiencia como mínimo de 01 año**, en trabajo o prestaciones de **Cocinero en Servicio de Alimentación Colectiva** 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).

  Acreditación:
  La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*
- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*
- *Al calificar la experiencia del personal, 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 cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

C	**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**
	FACTURACIÓN
	El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente, monto que no podrá ser mayor a **tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem,** por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, **durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas** que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores,

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación, establecimientos penitenciarios y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

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[1], 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° _** 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° _**.

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.

---

[1] 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"*
> *(...)*
> *"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".*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

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

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*

- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de 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.*

E.P.M. VIRGEN DE FATIMA CHORRILLOS DIRECCIÓN INPE
Lic. EUFEMIA RODRÍGUEZ LONZA
DIRECTORA
E.P.M. VIRGEN DE FATIMA-CHORRILLOS

E.P.M. VIRGEN DE FATIMA CHORRILLOS NUTRICIONISTA V°B° INPE
Romy Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

Jessica R. Leon Solis
ADMINISTRADORA
E.P.M VIRGEN DEL FATIMA

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN.

	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Según lo establecido en el expediente de contratación y la normatividad vigente, NO se requiere de habilitación del postor. **Importante** *De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*

B	**CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL**
B.1	**EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO**
	ITEM I: E.P. MUJERES CHORRILLOS **VEHÍCULO** **Requisitos:** El postor debe contar con **01 CAMIÓN FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO** y de **01 CAMIÓN FURGÓN**, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 01 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. **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. **Importante** *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.* **ITEM II: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES DE CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FATIMA** **VEHÍCULO** **Requisitos:** El postor debe contar con **01 CAMIÓN FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO** y de **01 CAMIÓN FURGÓN**, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. **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. **Importante** *En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18	WILY CATACORA AMACHI 1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18	GLADYS MARIA BENITES ASMAT 2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

ITEM I: E.P. MUJERES DE CHORRILLOS

ALMACENES DE ALIMENTOS

- **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles**:
  Requisitos:
  El postor debe contar con **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles** ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.
  Acreditación:
  Para el **Almacén para alimentos perecibles y no perecibles**, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- **01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)**:
  Requisitos:
  El postor debe contar con **01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)** ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

  Acreditación:
  Para el **Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)**, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA

Requisitos:
El postor deberá contar con **01 panadería** ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo **pan** para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

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

Importante

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

ITEM II: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES DE CHORRILLOS. E.P. VIRGEN DE FATIMA

ALMACENES DE ALIMENTOS

- **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles**:
  Requisitos:
  El postor debe contar con **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles** ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.
  Acreditación:
  Para el **Almacén para alimentos perecibles y no perecibles**, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- **01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)**:
  Requisitos:
  El postor debe contar con **01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)** ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.

Acreditación:
Para el **Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)**, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

PANADERÍA

Requisitos:
El postor deberá contar con **01 panadería** ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, de donde se abastecerá diariamente el insumo **pan** para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario.

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

Importante

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

B.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

ITEM I: E.P. MUJERES DE CHORRILLOS

- **NUTRICIONISTA**

Requisitos:
Experiencia mínima de **UN (01) AÑO** en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del personal clave requerido como Nutricionista.

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

Acreditación:
La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

- **COCINERO O CHEF**

Requisitos:
Experiencia mínima de Un (01) año como cocinero en servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del personal clave requerido como Cocinero o Chef.

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

Acreditación:
- La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*

- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*

- *Al calificar la experiencia del personal, 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 cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

ITEM II: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES DE CHORRILLO. E.P. VIRGEN DE FATIMA

- **NUTRICIONISTA**

Requisitos:
Experiencia mínima de **UN (01) AÑO** en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros) del personal clave requerido como Nutricionista.

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

Acreditación:
La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*

- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*

- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*

- *Al calificar la experiencia del personal, 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 cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	ITEM I: E.P. MUJERES CHORRILLOS **Requisitos:** El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 5'900,000. (Cinco Millones Novecientos Mil con 00/100 Soles),** por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. **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[7], 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 Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad. En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados. En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato. Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales. Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9.** Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

[7] 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"*
> *(...)*
> *"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".*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 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".*

ITEM II: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FATIMA

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 6'300,000.00 (Seis Millones Trescientos Mil con 00/100 Soles),** por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

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[8], 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 Nº 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.

[8] 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"*
> *(…)*
> *"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".*

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

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

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*

- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de 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.*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
ÍTEM I: E.P. MUJERES CHORRILLOS Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta **(Anexo N° 6)**, según corresponda.	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: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ **i** = Oferta **Pi** = Puntaje de la oferta a evaluar **Oi** = Precio i **Om** = Precio de la oferta más baja **PMP** = Puntaje máximo del precio **100 puntos**
PUNTAJE TOTAL	**100 puntos**[9]

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
ÍTEM II: E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO MUJERES CHORRILLO, E.P. VIRGEN DE FATIMA Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta **(Anexo N° 6)**, según corresponda.	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: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ **i** = Oferta **Pi** = Puntaje de la oferta a evaluar **Oi** = Precio i **Om** = Precio de la oferta más baja **PMP** = Puntaje máximo del precio **100 puntos**
PUNTAJE TOTAL	**100 puntos**[10]

Importante

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

[9] Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.
[10] Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18	WILY CATACORA AMACHI 1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18	GLADYS MARIA BENITES ASMAT 2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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 Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. ITEM .... de la Oficina Regional Lima – INPE", que celebra de una parte la **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº 20381132596, con domicilio legal en Avenida Abancay s/n Edificio Anselmo Barreto León 4to piso- departamento y provincia de Lima, representada por [……], identificado con DNI Nº [……], y de otra parte [……], con RUC Nº [……], 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 Nº 03-2021-INPE/18** para la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. MUJERES CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS Y E.P. VIRGEN DE FATIMA DE LA ORL-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 y Personal de Seguridad de los E.P. MUJERES CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS Y E.P. VIRGEN DE FATIMA DE LA ORL-INPE.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/……, 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[11]

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 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.

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

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 Trescientos sesenta y cinco (365) días, el mismo que se computa desde la fecha que se establezca en el contrato, hasta que se ejecute la totalidad del monto contratado o culmine el plazo de ejecución, lo que ocurra primero.

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."*

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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 cumpliese 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 de UN (01) 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.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

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.

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD **(artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado): (a consignar cuando se perfeccione el contrato).**

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA 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.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	**WILY CATACORA AMACHI**	**GLADYS MARIA BENITES ASMAT**
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	**1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18**	**2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18**

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[12]
Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA 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"

[12] 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).

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

ANEXOS

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM…

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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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[13]		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[14]

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

[13] Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/ y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

[14] Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

Importante

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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM…

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[15]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[16]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado …					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[17]		Sí		No	
Correo electrónico :					

[15] En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/ y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

[16] Ibídem.

[17] Ibídem.

Aprobado Por:

HILDA ARAÇAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
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[18]

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.

[18] Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM…

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

i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
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 **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. MUJERES CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS Y E.P. VIRGEN DE FATIMA DE LA ORL-INPE**, 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.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM…

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM…

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 Nº 03-2021-INPE/18**
].

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] [%][19]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%][20]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

TOTAL OBLIGACIONES	100%[21]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....	.....
Consorciado 1	**Consorciado 2**
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1	**Nombres, apellidos y firma del Consorciado 2**
o de su Representante Legal	**o de su Representante Legal**
Tipo y N° de Documento de Identidad	**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.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

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

ITEM	E.P	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
I	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES CHORRILLOS	Servicio de Alimentación Para Internas	Ración	820	365	299,300
		Servicio de Alimentación Para Niños	Ración	42	365	15,330
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	45	365	16,425
II	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED	Servicio de Alimentación Para Internos	Ración	5	365	1,825
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	28	365	10,220
	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO MUJERES DE CHORRILLOS	Servicio de Alimentación Para Internas	Ración	450	365	164,250
		Servicio de Alimentación Para Niños	Ración	15	365	5,475
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	30	365	10,950
	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA	Servicio de Alimentación Para Internas	Ración	400	365	146,000
		Servicio de Alimentación Para Personal de Seguridad 24x48	Ración	23	365	8,395
	TOTAL DE RACIONES					678,170

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

  Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*
  "El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO CLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM ...

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 Nº 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[22] 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.

[22] 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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL	WILY CATACORA AMACHI	GLADYS MARIA BENITES ASMAT
Presidente C.P. N° 003-2021-INPE/18	1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18	2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM ...

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 [23]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[24]	EXPERIENCIA PROVENIENTE[25] DE:	MONEDA	IMPORTE[26]	TIPO DE CAMBIO VENTA[27]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [28]
1										
2										
3										
4										

[23] 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.

[24] 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.

[25] 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"*.

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

[27] 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.

[28] Consignar en la moneda establecida en las bases.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [23]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[24]	EXPERIENCIA PROVENIENTE[25] DE:	MONEDA	IMPORTE[26]	TIPO DE CAMBIO VENTA[27]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [28]
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
	TOTAL									

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 03-2021-INPE/18
Presente.-

ITEM ...

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en http://portal.osce.gob.pe/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.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. Nº 003-2021-INPE/18

WILY CATACORA AMACHI
1er Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/18

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. Nº 003-2021-INPE/1