

BASES INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda 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:

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

Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021 y junio de 2022

Elaboradas en enero de 2019

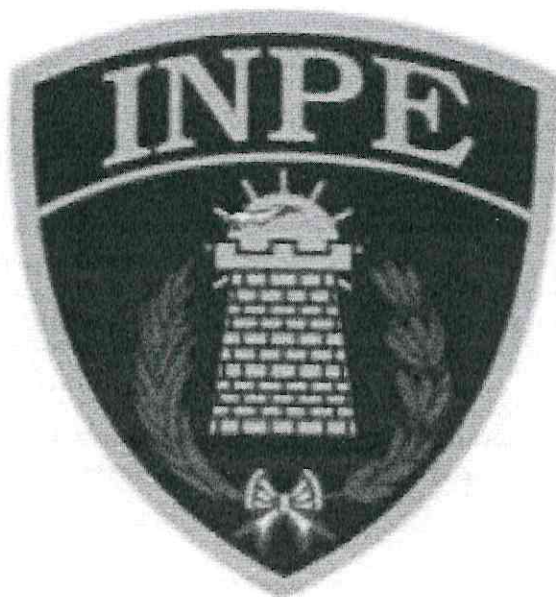

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


BASES INTEGRADAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR AREQUIPA




ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°003-2022-INPE/ORSA Derivada del CONCURSO PUBLICO N°001-2022- INPE/ORSA-1

**CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA
INTERNOS, NIÑOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA
24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE AREQUIPA, MUJERES AREQUIPA,
CAMANA, MOQUEGUA, TACNA Y MUJERES TACNA; DEL
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA
REGIONAL SUR**


**PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR**


**PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR**


**SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR**



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.



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR
PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR
SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 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. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

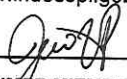
1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

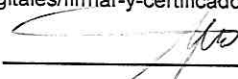
El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

Importante

En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP². Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.

1.9. 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.

1.10. 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

² La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: www.rnp.gob.pe


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) 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.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- *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, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*


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 cinco (5) 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 cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de servicios, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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 valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de servicios. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de servicios no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

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 accesorias, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no superen el monto señalado anteriormente, 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 el 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.

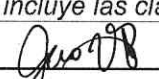
Importante


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.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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.

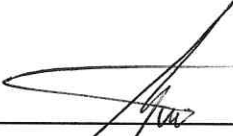
Advertencia


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.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - OFICINA REGIONAL SUR

RUC N° 20370188131

Domicilio legal : AV. SIGLO XX S/N AREQUIPA, AREQUIPA, AREQUIPA

Teléfono: : 958663593

Correo electrónico logis.inpe2022@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de ALIMENTACION PARA INTERNOS, NIÑOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE AREQUIPA, MUJERES AREQUIPA, CAMANA, MOQUEGUA, TACNA Y MUJERES TACNA; DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR

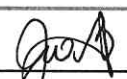
ITEM PAQUETE	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANTIDAD DE RACIONES
01	AREQUIPA	Internos	532740
		Personal INPE	11960
	MUJERES AREQUIPA	Internos	43420
		Personal INPE	4680
	CAMANA	Internos	110760
		Personal INPE	4940
02	MOQUEGUA	Internos	67600
		Personal INPE	4420
	TACNA	Internos	232440
		Personal INPE	9100
	MUJERES TACNA	Internos	32760
		Personal INPE	2080
		Niños	780


1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

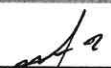
El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N°272-2022-INPE/ORSA el 11de Noviembre del 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO RECURSOS ORDINARIOS.

Importante


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 a PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 260 DIAS CALENDARIOS en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 20.00 soles** en CAJA DE LA SEDE REGIONAL SUR AREQUIPA, INPE SITO EN AV SIGLO XX S/N AREQUIPA, AREQUIPA, AREQUIPA.


Importante


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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del 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.
- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"
- D.S. 027-2009 que modifica la Norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

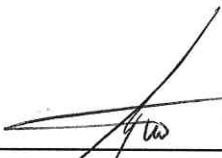

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"
- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA aprueba la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva que establece nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición al COVID 19 y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.
- Ley N° 31556 "Ley que promueve medidas de reactivación económica de micro y pequeñas empresas de los rubros de restaurantes, hoteles y alojamientos turísticos".
- D.S. N°130-2022-PCM.
- Resolución Ministerial N.° 675-2022-MINSA

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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


Advertencia


De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ 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.

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ 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/>


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento **(Anexo N°2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)⁵**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.


2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO


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

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

⁵ 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.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
i) Estructura de costos⁸.
j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.
k) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo y cena), para efectos de la determinación de la prestación efectiva y el pago.
l) Currículum del personal propuesto por el contratista para cada establecimiento penitenciario:

Nutricionista

- Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio)
- Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.
Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- Carnet Sanitario
- No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.

Supervisor o Representante


- Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

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


⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

- Carnet Sanitario
- No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.

Cocinero o Chef

- Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación
- Experiencia mínima de 01 año , en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas .

Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

- Carnet Sanitario.
- No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales

Ayudantes de cocina

- Internas, los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,
- En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.
- Carnet Sanitario

Personal de Limpieza

- Internas, los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.
- Carnet Sanitario.

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 en 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 y el 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*

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES (mensuales),

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

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

- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada
- Comprobante de pago
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- Copia del recibo de pago o depósito por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones. El primer pago se presentará en la segunda rendición y el último pago se presentará para la devolución de la garantía.
- Copia de partes diarios de seguridad.
- Copia de programación mensual de menú, con sus formatos de dosificación.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

ITEM N°01 TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE AREQUIPA DE LA OFICINA REGIONAL SUR -INPE 2022

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL:

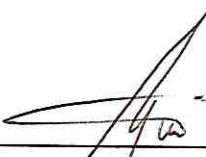
Brindar el servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas en el establecimiento Penitenciario de Arequipa de la Oficina Regional Sur, conforme a los términos de referencia del servicio.


3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Arequipa de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Arequipa	Internos	Ración	2049	260	532740
		Personal	Ración	46	260	11960
TOTAL DE RACIONES						544700

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

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

6. RESULTADOS ESPERADOS

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

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

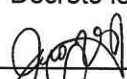
CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL

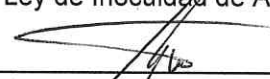
PROGRAMAS/INTERNOS (AS)	E.P. AREQUIPA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, diabéticos* y otras patologías diversas.	220
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	100


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

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

- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"
- D.S. 027-2009 que modifica la Norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"
- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA aprueba la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva que establece nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición al COVID 19.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

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

~~La empresa contratista deberá realizar el trámite para operar durante la reanudación de actividades cumpliendo los protocolos sanitarios de su respectivo sector.~~

~~La empresa contratista deberá elaborar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", y registrar en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid 19), conforme a R.M.N°1275-2021-MINSA~~

~~El Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el Trabajo, deberá ser específico y acorde al servicio de alimentación del Establecimiento Penitenciario.~~

~~El documento impreso y la captura del correo electrónico (remitido a empresa@minsa.gob.pe); será presentado en el Establecimiento Penal en un plazo de 15 días hábiles de firmado el contrato.~~

7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Arequipa de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 260 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

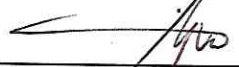
La supervisión, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Arequipa de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y Términos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


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

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 9.17, 9.18 y 9.19.

El Jefe de División de seguridad del penal es responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del personal externo a cargo del


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

contratista; reporte que puede ser solicitado por el equipo de control del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

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

8.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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

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

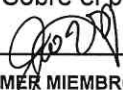
Sobre los alimentos:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (6.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones, en las supervisiones que realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El camión vehículo furgón frigorífico solicitado para el transporte de carnes, pescados mariscos y embutidos, deberá ser de una capacidad mínima de 1 tonelada. Así mismo se deberá identificar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.


Sobre local, material, equipos y otros

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

Sobre el personal:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

EE.PP		desayuno	almuerzo	Cena
AREQUIPA	Internos	07: 30 a 08:50 horas	13: 00 a 13: 50 horas	17: 00 a 17: 50 horas
	personal	08: 30 a 09:30 horas	12: 30 a 14:00 horas	18: 00 a19:45 horas

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

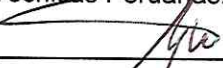
- 8.6. El Director General, Jefe de Logística otros servidores o funcionarios designados por la Dirección General, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 8.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.
- 8.9. Asimismo; en la ejecución del contrato se tendrá que cumplir estrictamente con lo estipulado en el Protocolo de Bioseguridad para el Establecimiento Penitenciario Arequipa, de acuerdo a lo señalado en el numeral 6.4; mientras dure la emergencia sanitaria decretada en el país.


9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1998) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- 9.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Arequipa.
- 9.7 Certificación de calidad e Inocuidad de la ración alimenticia
Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva (Resolución Suprema N° 019-81-SA-DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

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

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

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

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

Según el artículo N°11 contenido en la Ley de Inocuidad Agropecuaria D.L.1062 precisa que los productos importados o extranjeros deben contar con las siguientes certificaciones:

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

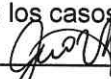
- *Copia del Certificado Sanitario de Exportación del país de origen del producto importado.*
- *Permiso Sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal emitido por SENASA, otorgado a la empresa importadora.*
- *Copia de boleta o comprobante de pago, que permita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

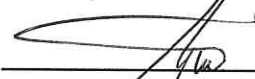
En caso el contratista no cumpla con la presentación de la documentación que acredita la procedencia del producto cárnico, se aplicará la penalidad correspondiente.


Se precisa que no se aceptará carne de res congelada por haber tenido antecedentes de rechazo de consumo por parte de la población penal, el contratista deberá presentar la documentación que garantice su procedencia.

~~*El contratista entregará una vez por semana una (01) presa de carne de pollo fresco.*~~

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

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

SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS

- 9.12 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones. Asimismo, el contratista deberá contar dentro del Área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con dos extintores de 12 kg vigente adecuado al servicio de alimentación para el ambiente de Cocina.
- 9.13 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto, la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

DESCRIPCION	E.P. AREQUIPA
Costo Mensual por instalaciones	451.83
Costo por bienes de cocina	En caso que el contratista solicite utilizar bienes del INPE, deberá levantar un acta con el Administrador de la ORSA para que se realice el cálculo del alquiler.

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

El costo de consumo de energía eléctrica en promedio por ración según lo marcado en medidor instalado en cocina del E.P. es:

E.P. AREQUIPA
0.012

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Consumo de agua por ración:

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

El consumo mensual de agua potable para la preparación de alimentos del EP Arequipa y Mujeres Arequipa es aproximadamente 183.3 m3 correspondiente a 14 tanques de 13000 litros cada uno. La entidad brindará los tanques para el almacenamiento del agua.

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

E.P. AREQUIPA

0.0036

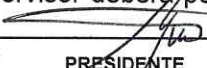
El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; debiendo pagar en efectivo en caja del área de tesorería de la Sede Regional o depósito a la cuenta del Banco de la Nación. El Equipo de Logística remitirá vía correo electrónico los montos a cancelar.


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

SOBRE EL PERSONAL.

- 9.17. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiado, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 19:00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.
- 9.18. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a las 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente. El horario no incluye la hora de refrigerio.
- 9.19. El contratista designará a un representante o supervisor el mismo que deberá cumplir con las Normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

mínimo de 5 horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas.

9.20. Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses de los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presenten plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
- b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios del personal acreditado (externos e internos) por la empresa contratista; por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Debiendo retirarlos fuera de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
- g) Aprovechamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
- h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

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

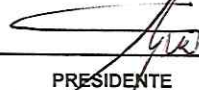
~~El personal del contratista (externos e internos) deberán presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19, al inicio de labores y será renovado cuando se presente un caso sospechoso con sintomatología COVID, en atención a la RM N°1275-2021-MINSA.~~


El personal del contratista (externos) deberán de presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 siempre y cuando no cuenten con las 3 dosis de vacunas contra COVID-19 y ante un caso sospechoso con sintomatología COVID.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 01 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

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

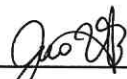

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

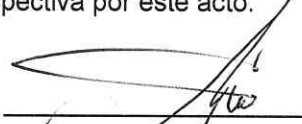

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

- 9.22. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.
- 9.23. El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria (semestralmente) necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, que se encuentra compuesta por: Camisa, pantalón, redecilla, mascarilla o barbijo, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando). Todo ello de acuerdo a la normatividad vigente al respecto.
- 9.24. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.
- 9.25. El contratista coordinará con el Administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 9.26. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos, los mismos que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Sur del INPE, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 9.27. El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, o el CERTIJOVEN (D.L N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 9.28. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 9.29. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista corresponde al personal INPE, bajo responsabilidad, levantar un Acta, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo el Director notificar dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para remplazar por otro personal que posea iguales o superiores características a las de la personal que requiere ser reemplazado, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

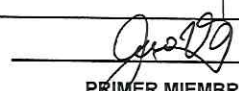

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

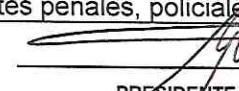
En caso el contratista incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá con la resolución del Contrato de conformidad con la normativa en contratación pública. La falta de firma del Contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta.

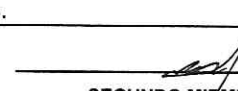
10 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título, la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato, debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio) • Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título o diploma de chef o cocinero o maestro o cocinero expedido por institución educativa reconocido por Ministerio de Educación • Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, • En el caso que el contratista bringara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Personal de Limpieza	• Carnet Sanitario
	• Internos los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE,
	• En el caso que el contratista brindara el personal externo, este no debe tener antecedentes penales, policiales y judiciales.
	• Carnet Sanitario

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

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

PERSONAL	E.P. AREQUIPA
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	13
Personal de limpieza	03

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

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

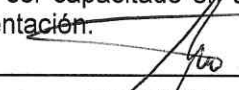
- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres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


11 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. El personal del contratista deberá ser capacitado en un plazo máximo de 15 días de iniciada su labor o ingreso al servicio de alimentación.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

12 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

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

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

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar.

El contratista presentará la programación de menús en forma mensual según corresponda.

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

13 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

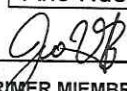
E.P. AREQUIPA

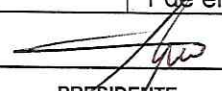
PARA INTERNOS: (LOS CUALES NO SERÁN MENORES A 300 KILOCALORÍAS Ejm. pollada, chuleta de res o cerdo, cevichada, pachamanca.


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

14 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

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

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

15 PENALIDADES

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

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

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

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

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

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

Donde:

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

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

Plazo vigente en días: 15


Ejemplo práctico:

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

F x plazo vigente

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

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

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

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles

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

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

Donde:

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

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

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

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

Ejemplo práctico:

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

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


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

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


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

Dónde:

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

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

Plazo vigente: 01 día.

Ejemplo práctico:

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

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

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

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


Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles

16 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:


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



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

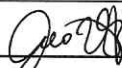
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.		defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.		del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad vigente semestralmente, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Arequipa. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	$P = 0.01 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

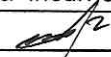

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	20% del monto total diario a pagar por el servicio.		caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
o)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
p)	Por no cumplir con la presentación de la documentación de acreditación de procedencia de los productos cárnicos (res, pollo, cerdo y otras como menudencias ,etc) conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur , aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio .	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de documentación que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
q)	Por no cumplir con entregar pollo fresco por lo menos 1 vez por semana, conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente. En caso el representante de la empresa se negará a firmar se dejará constancia de tal hecho, lo cual no invalida la emisión del acta.

“Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente

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

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

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

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

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

ADELANTOS

No se otorgará adelantos

SUBCONTRATACION


No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para internas, niños y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario Mujeres Arequipa de la Oficina Regional Sur del Instituto Nacional Penitenciario".

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

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

3.2 OBJETIVO ESPECIFICO

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

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

ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internas, niños y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Mujeres Arequipa	Internos	Ración	167	260	43420
		Personal	Ración	18	260	4680
TOTAL, DE RACIONES						48100


5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:


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

6.

RESULTADOS ESPERADOS


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNAS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL

PROGRAMAS -INTERNAS	E.P. MUJERES AREQUIPA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	18
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	03
Interna madres, gestantes e interna en periodo de lactancia	02

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


- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas";
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola";
- D.S. 027-2009 que modifica la norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicolas;
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva";
- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades";
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial Instituto Nacional Penitenciario N 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-20018-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE
- Directiva N° 02-2019-INPE-DTP Desarrollo de Gestión Laboral
- R.M. N°1275-2021-MINSA. Aprueba Directiva Administrativa N°321-MINSA/DGIESP-021.
- R.M. N° 157-2021-MINSA. Aprueba NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA.

6.4 Consideraciones antes del inicio de actividades

~~La empresa contratista deberá realizar el trámite para operar durante la reanudación de actividades cumpliendo los protocolos sanitarios de su respectivo sector.~~

~~El trámite para obtener este permiso comienza con la elaboración de un plan de emergencia, o "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", y termina con su registro vía electrónica en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid 19), conforme R.M.N°1275-2021-MINSA.~~


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

~~El Plan de emergencia o Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID – 19 en el Trabajo debe ser elaborado por el contratista, deberá ser específico y acorde al servicio de alimentación del Establecimiento Penitenciario.~~

~~Presentar el documento y la captura del correo electrónico (remitido a empresa@minsa.gob.pe); será presentado en el Establecimiento Penal en un plazo de 15 días hábiles de firmado el contrato.~~

7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internas, niños y personal de seguridad que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Arequipa de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 260 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad, deberá registrarse en el Cuaderno de ocurrencias de Puerta Principal y comunicar por escrito al equipo de control para su conocimiento.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 9.17, 9.18 y 9.19.

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

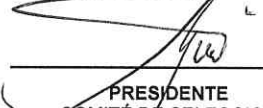
8.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:


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

8.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N. ° 01, N. ° 02 y 03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (6.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido
- ✓ Controlará que se publique el menú en las pizarras, ubicadas en la entrada de la cocina y pabellones, en las supervisiones que se realizará
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo se deberá identificar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Sobre el local, materiales, equipos y otros

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

Sobre el personal

- ✓ El personal que prepara alimentos utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redecilla mandil, botas de jebe y guantes. (Guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando).
 - ✓ El personal que manipula alimentos deberá presentar las uñas cortas y limpias, en el caso de damas el cabello recogido y en el caso de varones, el cabello corto y barba rasurada, así como sus uniformes limpios
 - ✓ El representante o supervisor, nutricionista, cocinero o chef y el personal de cocina y limpieza deben contar con carnet sanitario vigente durante toda la prestación del servicio.
 - ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- 8.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario o servidor designado, a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio.
- 8.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de las raciones alimenticias preparadas a cada grupo beneficiario. Según el siguiente horario:

E.P.	RACIÓN	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
MUJERES AREQUIPA	Internas	07: 30 a 08:50 horas		13: 00 a 13: 50 horas		17: 00 a 17: 50 horas
	Personal	08: 30 a 09:30 horas		12: 30 a 14:00 horas		18: 00 a19:45 horas

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

	Niños	08: 00 a 08:30 horas	09: 00 a 09:30 horas	12: 30 a 13: 00 horas	14: 30 a 15:00 horas	16: 30 a 17:00 horas
--	-------	-------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------	-------------------------

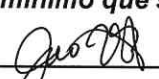
Sin embargo, dichos horarios pueden ser modificados atendiendo a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vaya contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.


- 8.6. El Director General, jefe del Equipo Logística u otros servidores o funcionarios designados, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7. El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 8.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista


9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 9.5 El contratista deberá cumplir, las disposiciones generales y específicas de la Directiva 10-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Mujeres Arequipa.
- 9.7 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad de la ración alimenticia.
Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

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

En caso el contratista no cumpla con la presentación de la documentación que acredita la procedencia del producto cárnico, al momento de su ingreso al Establecimiento Penal se aplicará la penalidad correspondiente.

Se precisa que no se aceptará carne de res congelada por haber tenido antecedentes de rechazo de consumo por parte de la población penal, el contratista deberá presentar la documentación que garantice su procedencia .

~~El contratista entregará una vez por semana una (01) presa de carne de pollo fresco.~~

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

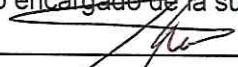
El pescado será apto para el consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".


Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

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

9.9 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas del reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos: desayuno: 07:30 a 08:50 horas, almuerzo: 13:00 horas a 13:50 horas, cena: 17:00 a 17:50 horas y personal INPE: desayuno: 8:30 a 09:30 horas, almuerzo 12:30 a 14:00 horas y cena : 18:00 a 19:45 horas) y cantidad de raciones establecidas (menús), según informe correspondiente, la Oficina Regional Sur, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art 161° del Reglamento; para lo cual bastará con el informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- 9.10 En caso el Contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor de tres (03) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo el día anterior de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al Administrador del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS

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

DESCRIPCION	E.P. Mujeres Arequipa
Costo Mensual por instalaciones	S/.58.00

- 9.13 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; debiendo pagar en efectivo en caja del área de tesorería de la Sede Regional o depósito a la cuenta del Banco de la Nación 00-101-037436. El Equipo de Logística remitirá vía correo electrónico los montos a cancelar.
- 9.14 **Consumo de energía eléctrica** en promedio por ración o según lo marcado en medidor Instalado en cocina del E.P. es:

E.P. Mujeres Arequipa
S/0.05


Consumo de agua por ración:


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


El consumo mensual de agua potable para preparación de alimentos del EP Arequipa y Mujeres Arequipa es aproximadamente 183.3 m3 correspondiendo a 14 tanques de 13 000 litros cada uno cuyo costo aproximado es de S/ 250.00 soles por cada uno. La Entidad brindara los tanques para el almacenamiento del agua).

Así mismo, el contratista deberá pagar el costo por ración de **0.0036** correspondiente al agua para lavado y limpieza.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

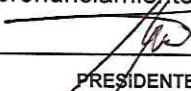

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


- 9.16 El servicio de alimentación para internas, niños y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario Mujeres Arequipa incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo

SOBRE EL PERSONAL

- 9.17 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500.
Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes mínimo 03 horas. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 18:00 horas.
- 9.18 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse hasta las 07:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- 9.19 El contratista designará a un Representante o Supervisor el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos. El representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones de penal mínimo 3 horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 18:00 horas.
- 9.20 Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
 - b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
 - g) Aprovechamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
 - h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 9.21 El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características previstas en las bases, del personal que requiere ser reemplazado. Debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipos de Logística de la Sede Regional con un plazo mínimo de 03 días antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo; si dentro de los 02 días siguientes de presentada la solicitud la Jefatura del Equipo de Logística no emite pronunciamiento se considera aprobada la sustitución.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

~~El personal del contratista (externos e internos) deberán de presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 al inicio de labores y será renovado cuando se presente un caso sospechoso con sintomatología COVID, el contratista deberá incorporar esta condición en su Plan para la vigilancia prevención y control de salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV2, en atención a la RM N° 1275-2021-MINSA.~~


El personal del contratista (externos) deberán de presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 siempre y cuando no cuenten con las 3 dosis de vacunas contra COVID-19 y ante un caso sospechoso con sintomatología COVID.


Cuando el personal externo del contratista por diagnostico COVID 19; debidamente sustentado no asista a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 003-2022-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Sur INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato. De acuerdo a la Directiva N° 02-2019-INPE-DTP DESARROLLO DE GESTION LABORAL ,en el punto 6.7.9 La empresa contratista del Servicio de alimentación , realizara el contrato de trabajo con el interno, debiendo ser remitido al Área de trabajo del Establecimiento Penitenciario , por lo que se incluirá en la Base Legal.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CERTIADULTO (D.L N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.


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


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


10. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

PERSONAL	E.P.M. Arequipa
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o chef	01
Ayudantes de cocina *	05
Personal de limpieza *	01

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

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


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

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

- a. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o remplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

El personal del Contratista deberá ser capacitado en un plazo de 15 días de iniciada su labor o ingreso.

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

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

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


- b) En los Establecimientos Penitenciarios que no cuentan con nutricionista, la presentación de la propuesta de menús se realizara en la Oficina de Logística- Sede Regional; así mismo, se establecerá que deberá realizarse de forma mensual (mes cerrado); la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de las internas, niños y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días para subsanar

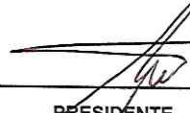
Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.


13. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

E.P. MUJERES AREQUIPA


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

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

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

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

14. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

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

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

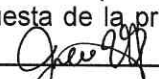
15. PENALIDADES

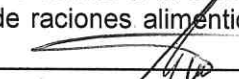
Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161º, 162º y 163º del reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el Director o su Representante, o el Administrador o quien haga sus veces, o el Nutricionista, además del representante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

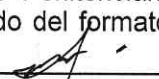
Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del Establecimiento Penitenciario.

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- En caso de que el contratista no remita a la Dirección del Establecimiento Penitenciario la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior:

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

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

Donde:

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

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

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

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

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

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

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

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

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles

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

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

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

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

Donde:

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

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

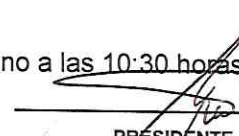
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días

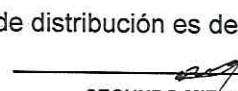
Plazo vigente: en horas de acuerdo al horario de distribución de raciones.

Ejemplo práctico:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

7:30 a 8:50 horas.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dónde:

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

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

Plazo vigente: 01 día.

Ejemplo práctico:

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

Se procede al cálculo de la penalidad.

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


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

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

Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

16. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

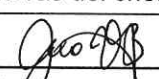
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redcillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	Se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.2 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

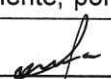

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	total diario a pagar por el servicio.		
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 numeral 10y ausencia de personal no interna para preparación de los alimentos del personal de seguridad INPE, para el EP Mujeres Arequipa. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero	$P = 0.05 \times VT$ P= penalidad	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
k)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología o higiene de alimentos, vajillas y local, o saneamiento básico, o higiene personal y/o relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	Penalidad = 25%valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.


PRIMO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

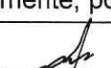

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
m)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
n)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
ñ)	Por no cumplir con la presentación de la documentación de acreditación de procedencia de los productos cárnicos (pollo, cerdo y otras como menudencias, etc, conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de documentación que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
o)	Por no cumplir con entregar pollo fresco por lo menos 1 vez por semana, conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
p)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

“Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación *quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente*

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

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


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL:

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

3.2. OBJETIVO ESPECIFICO:


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

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


ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Camaná de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Camaná	Internos	Ración	426	260	110760
		Personal	Ración	19	260	4940
TOTAL DE RACIONES						115700

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

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

6. RESULTADOS ESPERADOS

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

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

CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL

PROGRAMAS/INTERNOS (AS)	E.P. CAMANA
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, y otras patologías diversas.	50
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	25
Internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia	00

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

- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”
- D.S. 027-2009 que modifica la Norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”
- CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades”
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- **Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA aprueba la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva que establece nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición al COVID 19.**
- **Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA: Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.**
- Resolución de Gerencia General INPE N°021-2020-INPE/GG

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- Normatividad Sanitaria Vigente

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

~~La empresa contratista deberá realizar el trámite para operar durante la reanudación de actividades cumpliendo los protocolos sanitarios de su respectivo sector.~~

~~La empresa contratista deberá elaborar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", y registrar en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid 19), conforme a R.M.N°1275-2021-MINSA~~

~~El Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID – 19 en el Trabajo, deberá ser específico y acorde al servicio de alimentación del Establecimiento Penitenciario.~~

~~El documento impreso y la captura del correo electrónico (remitido a empresa@minsa.gob.pe); será presentado en el Establecimiento Penal en un plazo de 15 días hábiles de firmado el contrato.~~

7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Camaná de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 260 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

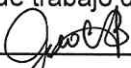
- 8.1 El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registraran su ingreso y/o egreso en el Sistema de Control de Visita de Puerta Principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro por causas imputables a la entidad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


El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 9.17 , 9.18 y 9.19.


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

8.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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

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

Sobre los alimentos:

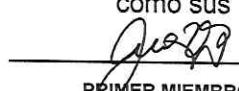
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración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

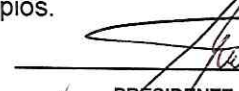
Sobre local, material, equipos y otros


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

Sobre el personal:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- ✓ El supervisor o representante del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- 8.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos o funcionario o servidor designado, a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio.
- 8.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de las raciones alimenticias preparadas a cada grupo beneficiario. Según el siguiente horario:

EE.PP		desayuno	refrigerio	almuerzo	refrigerio	Cena
Camaná	Interno	07: 30 a 08:50 horas		13: 00 a 13: 50 horas		17: 00 a 17: 50 horas
	niños	08:00 a 08:30 horas	09:00 a 09:30 horas	12: 30 a 13:00 horas	14:30 a 15:00 horas	16:30 a 17:00 horas
	personal	08: 30 a 09:30 horas		12: 30 a 14:00 horas		18: 00 a 19:45 horas

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


- 8.6. El Director General, Jefe de Logística otros servidores o funcionarios designados por la Dirección General, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 8.8. Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.
- 8.9. Asimismo; en la ejecución del contrato se tendrá que cumplir estrictamente con lo estipulado en el Protocolo de Bioseguridad para el Establecimiento Penitenciario Camana, de acuerdo a lo señalado en el numeral 6.4; mientras dure la emergencia sanitaria decretada en el país.


9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 9.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.

- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Camaná.
- 9.7 Certificación de calidad e Inocuidad de la ración alimenticia
Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva (Resolución Suprema N° 019-81-SA-DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

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

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

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

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

Según el artículo N°11 contenido en la Ley de Inocuidad Agropecuaria D.L.1062 precisa que los productos importados o extranjeros deben contar con las siguientes certificaciones:

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

En caso el contratista no cumpla con la presentación de la documentación que acredita la procedencia del producto cárnico al momento de su ingreso al Establecimiento Penal, se aplicará la penalidad correspondiente.

Se precisa que no se aceptará carne de res congelada por haber tenido antecedentes de rechazo de consumo por parte de la población penal, el contratista deberá presentar la documentación que garantice su procedencia.


~~*El contratista entregará una vez por semana una (01) presa de carne de pollo fresco.*~~

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

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

SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS

- 9.12 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones. Asimismo, el contratista deberá contar dentro del Área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con dos extintores de 12 kg vigente para el ambiente de Cocina.
- 9.13 La Oficina Regional Sur Arequipa, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo retribuir mensualmente por dicho concepto. la suma que está de acuerdo a la descripción siguiente, monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

DESCRIPCION	E.P. CAMANA
Costo de alquiler	526.59
Costo por bienes de cocina	En caso que el contratista solicite utilizar bienes del INPE, deberá levantar un acta con el Administrador de la ORSA para que se realice el cálculo del alquiler.


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


El costo de consumo de energía eléctrica en promedio por ración según lo marcado en medidor instalado en cocina del E.P. es:

E.P. Camaná
0.06

Consumo de agua por ración:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

E.P. Camaná

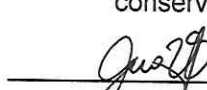
0.0599


El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; debiendo pagar en efectivo en caja del área de tesorería de la Sede Regional o depósito a la cuenta del Banco de la Nación 00-101-037436. El Equipo de Logística remitirá vía correo electrónico los montos a cancelar. Los montos a pagar serán determinados por la Oficina de Logística de la ORS.


- 9.15. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Sur, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 9.16. El servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

SOBRE EL PERSONAL.

- 9.17. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 19: 00 horas. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes mínimo 4 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- 9.18. El Contratista deberá contar con un **cocinero o chef** con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse en un rango de 07:00 a las 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- 9.19. El contratista designará a un representante o supervisor el mismo que deberá cumplir con las Normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de 4 horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas.
- 9.20. Son funciones del representante del contratista:
- Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses de los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presenten plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
 - Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros ; por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
 - Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Debiendo retirarlos fuera de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
- g) Aprovechamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
- h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

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

~~El personal del contratista (externos e internos) deberán presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19, al inicio de labores y será renovado cuando se presente un caso sospechoso con sintomatología COVID, en atención a la RM N°1275-2021-MINSA.~~

El personal del contratista (externos) deberán de presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 siempre y cuando no cuenten con las 3 dosis de vacunas contra COVID-19 y ante un caso sospechoso con sintomatología COVID.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

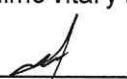
Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 003-2022-TR. El personal del contratista no tendrá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

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

- 9.22. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.
- 9.23. El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria (semestralmente) necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, que se encuentra compuesta por: Camisa, pantalón, redcilla, mascarilla o barbijo, mandil, gorro, botas de jebe y guantes (guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata que viene realizando). Todo ello de acuerdo a la normatividad vigente al respecto.
- 9.24. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- 9.25. El contratista coordinará con el Administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- 9.26. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos, los mismos que según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Sur del INPE, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 9.27. El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos, deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros. El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, o el CERTIJOVEN (D.L N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 9.28. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 9.29. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista corresponde al personal INPE, bajo responsabilidad, levantar un Acta, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo el Director notificar dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para remplazar por otro personal que posea iguales o superiores características a las de la personal que requiere ser reemplazado, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.

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

10 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

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

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

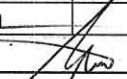
	<p>respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet Sanitario • No contar con antecedentes penales, policiales y judiciales.
Supervisor o Representante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


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

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

PERSONAL	E.P. CAMANÁ
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	05


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Personal de limpieza	01
----------------------	----

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

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

- a) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- b) El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. **Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.**
- c) El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

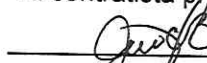
12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

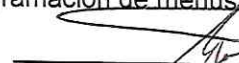
A la Oficina Regional Sur no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o Chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

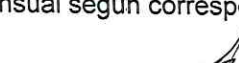
El contratista correrá con los gastos que demanden realización de los análisis microbiológicos, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL. (Instituto Nacional de Calidad)

El contratista remitirá a la Oficina Regional Sur Arequipa (Unidad de administración de la ORSA) la propuesta de la programación (programación en form en coherencia con el periodo de pago del servicio de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte la nutricionista ORS; Directo y Administrador, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar.

El contratista presentará la programación de menús en forma mensual según corresponda.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

E.P. CAMANA

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

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

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

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

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


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

14. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO


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

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

15. PENALIDADES


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

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

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

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

Donde:

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

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

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

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

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

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

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

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

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles


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


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Donde:

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

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

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

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

Ejemplo práctico:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dónde:

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

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


Plazo vigente: 01 día.

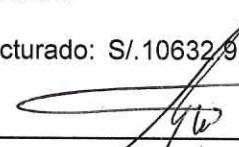
Ejemplo práctico:


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

Se procede al cálculo de la penalidad.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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


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


Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles

17. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad vigente semestralmente, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

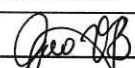
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.18, 9.19, 9.20 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Camaná. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	$P = 0.05 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
k)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en

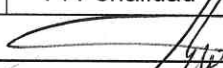

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.		su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	Penalidad = 25%valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
m)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
n)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
o)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

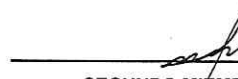

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
p)	Por no cumplir con la presentación de la documentación de acreditación de procedencia de los productos cárnicos (res, pollo, cerdo y otras como menudencias, etc) conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de documentación que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
q)	Por no cumplir con entregar pollo fresco por lo menos 1 vez por semana, conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente. En caso el representante de la empresa se negará a firmar se dejará constancia de tal hecho, lo cual no invalida la emisión del acta.

"Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente

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

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

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

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

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

ADELANTOS

No se otorgará adelantos

SUBCONTRATACION


No se encuentra autorizada la subcontratación del servicio objeto del contrato

RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS EP AREQUIPA-MUJERES AREQUIPA-CAMANA

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

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

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

INTERNO (A)

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

NIÑOS

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


PERSONAL INPE:


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


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

INTERNO

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal A 375 Kcal	DE 300 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g. A 94 g.	DE 33 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

INTERNA

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

PERSONAL INPE MASCULINO:

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

PERSONAL INPE FEMENINO:


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

4. PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. dentro del plazo establecido en los términos de referencia, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), y personal INPE, por el período del mes correspondiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. De existir observaciones el contratista tendrá 02 días hábiles para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

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

NOTA:


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

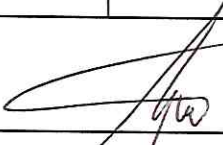
Ejemplo: Menú programado: Pollada


Adicional: 100g de pollo

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑO(A):

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
----------	--------------	----------	-------------	------


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

NOTA:


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

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE


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

NOTA:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CUADRO N.º 01

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

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DE PAN DIARIO	90 g
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA , QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 -30 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA, SEMOLA (CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ POR SEMANA	25- 30 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR QUINCENA	30 g.
	JAMONADA o EMBUTIDO	1 VEZ POR QUINCENA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR QUINCENA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	FRUTA VARIADA PARA DESAYUNO (PIÑA,MANZANA,MEMBRILLO,PLATANO,MARACUYA,ETC	3 VECES POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO			
	Gramaje para presas		
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES SIN HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		160 g.
	POLLO CON HUESO O GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO ENTERO CON VISCERAS	1 VEZ POR SEMANA	280 g.
	POTA		280 g.
	Pota (picante)		200 g.
	PESCADO (sin vísceras, sin cabeza, sin cola)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	Gramaje para picados		
	RES PULPA PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA como mínimo	60 g.
	RES CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO CON HUESO PARA GUIOS		100 g.
	CERDO PARA MENESTRAS		50 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA Como mínimo	100 g
	Gramaje de Menudencias		
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HÍGADO O RIÑÓN)	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATITAS)		100 g.
	HUEVO,LECHE,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	5 A 6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	ADECUADO AL MENU	70g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 A 2 VECES POR SEMANA*	120 g. varones 80G Muj
	PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100- 200 g

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

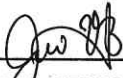
PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


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

Nota:

- * Para la programación de menestras considerar costumbres alimentarias de cada Establecimiento Penal.
- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, considerando también hábitos y costumbres alimentarias de cada región
- Para internas y personal INPE femenino, el V.C.T. será adecuado en función al consumo de Carbohidratos y/o lípidos
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CUADRO N.º 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, así como hábitos y costumbres de cada región.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


CUADRO N° 03

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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


Nota:

La relación de menús propuestos por el contratista para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la variedad posible para cada semana.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO N° A

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

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


Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional. Este Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario. *Para consignar el porcentaje de porción comestible se utilizaran los valores indicados en la Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación colectiva del INS.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO N° B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL EP**

MENU N°

	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASA S (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
							PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
			VCT (Gr.)	0.0	0	0				
			VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
			VCT (%)	0	0	0				
			V. C. T. MENU							00


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


Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO N° C


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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N°
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO


PENALIDAD N°
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES AL SERVICIO

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

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

OTRAS OBSERVACIONES

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

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

Siendo las horas se culmina con la supervisión.

CIUDAD de de
DIA MES AÑO

Firman:

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

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

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

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

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

.....
PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

.....
PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

.....
SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I DATOS GENERALES DEL SERVICIO

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

II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

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

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD


Director del E.P. : _____

Administrador del E.P. : _____

Nutricionista del EP : _____


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el Servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del al del mes de de 201
Monto Ejecutado:	S/. (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	

Firma y sello del Director del EP

Firma y sello del Administrador del EP

Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha:

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ITEM 2

TERMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL INPE QUE LABORA 24X48 HORAS EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MOQUEGUA DE LA OFICINA REGIONAL SUR -INPE

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

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

	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL, RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos, internas, niños y Personal de Seguridad del E.P. Moquegua de la ORS	Internos	Ración	260	260	67600
	Personal	Ración	17	260	4420
TOTAL DE RACIONES					72020

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

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:


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

5. RESULTADOS ESPERADOS


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

Internos, internas, niños y personal INPE beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

Internos (as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS (AS) CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL (*)

PROGRAMAS/INTERNOS	E.P. Moquegua
Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos y otras patologías diversas.	12
Adultos Mayores (mayores de 60 años)	12
Interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia.	0


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

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


- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas";
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola";
- D.S. 027-2009 que modifica La norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicola.
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva";
- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades";
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.P. N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-2008-INPE "Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- Resolución Ministerial N°1275- 2021/MINSA que aprueba la directiva N°321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva que establece las nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición a COVID.
- Resolución Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE Y ANEXO UNICO: Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades."
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición".
- R.M. N° 822-2018-MINSA la "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" que aprueba NTS142/MINSA/2018-DIGESA.
- R.M. N° 157-2021-MINSA la "Norma Sanitaria para Servicios de alimentación colectiva" que aprueba NTS173/MINSA/2021-DIGESA.
- Directiva N° 02-2019-INPE-DTP Desarrollo de Gestión Laboral.
- Decreto Supremo N°130-2022-PCM

6. Consideraciones antes del inicio de actividades

~~Es facultativo la presentación del Plan para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo a la exposición a SARS-CoV2, debe ser elaborado por el contratista, deberá ser específico y acorde al servicio de alimentación del Establecimiento Penitenciario en cumplimiento a la R.M. N°1275-2021 MINSA.~~


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El Servicio de alimentación para los internos, internas, niños (as) y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Moquegua de la Oficina Regional Sur, debe comprender un periodo de 260 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

El personal del Contratista estará sujeto al control y supervisión en el Establecimiento Penitenciario, para tal efecto registrarán su ingreso y/o egreso en el sistema de control de visita de puerta principal del penal, de presentarse inconvenientes para su registro, deberán de registrarse en el cuaderno de ocurrencias de puerta principal del E.P.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas.

El jefe de División de Seguridad del penal es el responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del sistema de control de visita de puerta principal del personal externo a cargo del contratista, reporte que puede ser solicitado por el equipo de control, director y/o administrador del penal mensualmente o cuando lo soliciten.


Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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


Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

8.1. Sobre los alimentos:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precisadas en el numeral.
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras, ubicadas en la entrada de la cocina y pabellones, en las supervisiones que se realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo, para el cumplimiento del servicio, el contratista identificara la unidad vehicular que se utilizará, identificara del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo, de presentarse a los estibadores externos, cada vez que solicite su ingreso al interior del E.P.; la unidad vehicular deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

8.2. Sobre el local, enseres, equipos y otros:

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

Además:

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


8.3. Sobre el personal:

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


Además:

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

8.4. Sobre la Distribución de los Alimentos:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

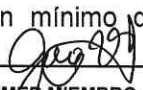
El Director General, jefe de la Unidad de Administración, Jefe del Equipo de Logística u otros servidores o funcionarios designados así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.

El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

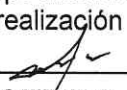
9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

9.1. SOBRE LOS ALIMENTOS

- ✓ El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- ✓ Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- ✓ Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- ✓ Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ El contratista deberá de cumplir las disposiciones generales y específicas de la directiva N° 10-2008/INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- ✓ Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del **Establecimiento Penitenciario**.
- ✓ Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- ✓ Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control, ante una situación evidente de duda razonable **lo requiera**, el mismo que consistirá en el muestreo al azar de raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad y que es apto para el consumo humano, utilizando la norma nacional y/o internacional vigente, no existiendo un tope máximo mas si un mínimo que será **UNO al año**. Los gastos que demanden la realización de los


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

microbiológicos y demás patógenos será asumidos por el contratista, y será realizado en un laboratorio acreditado.

- ✓ El Equipo de Control de Alimentos, coordinara la toma de la muestra con la participación del contratista.
- ✓ La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B, Formato C).
- ✓ Las carnes de pollo, cerdo, y otras (hígado, panza y patas) serán aptas para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA presentando el contratista la documentación que garantice su procedencia a su ingreso al Establecimiento Penitenciario.

Se precisa que en el caso de carnes congeladas deberán de proceder de empresas importadoras autorizadas por SENASA, presentado el contratista la documentación que garantice su procedencia. La fecha de congelación de la carne de pollo, cerdo y otras (hígado, panza y patas) hasta nueve meses debiendo el contratista presentar a su ingreso al establecimiento penal los siguientes documentos:

Congelado Nacional: Licencia de Funcionamiento.

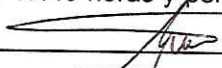
Congelado Inportado: Permiso Sanitario de Importación SENASA.

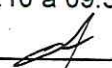
No se aceptara carne de RES congelada por antecedentes de rechazo de consumo por la población penal.

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

- ✓ El pescado será apto para el consumo humano y se regirán según lo establecido en el D.S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".
- ✓ El pescado será, apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- ✓ El vehículo frigorífico que trae el pescado al E.P. deberá garantizar su adecuado estado de conservación, en caso de no estar debidamente empaquetado, no visible su etiquetado y, fecha de empaquetado y vencimiento del insumo, este no ingresará a las instalaciones del penal.
- ✓ Las carnes de res, pollo, cerdo y otras (hígado, panza y patas) y pescado serán FRESCOS para el personal INPE que labora 24x48 y niños.
- ✓ Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- ✓ Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- ✓ En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en el reparto o distribución de las raciones en los horarios señalado, internos: desayuno: 07:20 a 08:00 horas almuerzo: 12:50 a 13:40 horas, cena: 17:00 a 17:40 horas y personal INPE: desayuno: 8:10 a 09:30 horas,


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

almuerzo: 12:30 a 14:00 horas y cena: 18:00 a 19:30 horas y cantidad de raciones establecidas(menú) así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados se levantara el ACTA correspondiente para su aplicación de penalidad.

- ✓ En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito deberá de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con anticipación no menor de (04) cuatro horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al administrador del establecimiento penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

9.2. SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS

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

EE.PP	Costo mensual de instalaciones	Costo mensual de uso de bienes de cocina
E.P. Moquegua	150.77	*

Nota. (*) Se determinara en función a los bienes que el contratista utilice.

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

EE.PP	Costo aproximado por energía eléctrica por ración	Costo aproximado por concepto de agua por ración
E.P. Moquegua	0.03	0.0046


- ✓ El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Sur Arequipa, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- ✓ El servicio de alimentación para internos (as) y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

9.3. SOBRE EL PERSONAL

- ✓ El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, habilitada, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingos dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá de realizarse en el rango de 07:00 horas a 19:00 horas. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial de lunes a viernes mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- ✓ El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene,



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del Penal. El ingreso del cocinero: deberá de realizarse hasta las 07:30 horas como máximo caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- ✓ El contratista designará un Representante o supervisor el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. Son funciones del representante del contratista:
 - a) Fumigar desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
 - b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
 - g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
 - h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
 - ✓ El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad accidente renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor, nutricionista cocinero o chef personal de cocina personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características a las previstas en las bases, del personal que requiere ser reemplazado. Debiendo comunicar por escrito a la Jefatura de del Equipo de Logística de la sede Regional con un plazo mínimo de 05 días antes que se culmine la relación contractual entre el contratista u el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo, si dentro de los 02 días siguientes de presentada la solicitud la Jefatura del Equipo de Logística no emite pronunciamiento se considera aprobada la sustitución.
 - ✓ Cuando el personal del contratista; debidamente sustentado (informe médico. Descanso medico u otro, con firma de medico), no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación
 - ✓ En el caso de personal de internos se le otorgara un plazo de DOS días, debiendo presentar documento a la secretaria de la Dirección del Penal, para que presente al personal de reemplazo para evaluación y aprobación.
 - ✓ Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 003-2022-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Sur Arequipa INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
 - ✓ El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008-INPE "Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE" relacionadas a la higiene personal de todo el personal que labora.
 - ✓ El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria(semestralmente)necesaria para la preparación de las raciones alimenticias que se encuentra compuesta por:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Camisa: Debe estar confeccionada con algodón no inflamable (50% algodón y 50% poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración. Debe permitir poder cruzarse de manera que forme un plastron o pechera. Los botones deben permitir quitarse rápidamente la camisa en caso de quemaduras.

Pantalón: Debe estar confeccionado con algodón no inflamable (65% algodón y 35% poliéster)

Redecilla, pañoleta y gorro: están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación. Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo igualmente sirven para proteger al cuero cabelludo de la grasa, olores y vapor. Las personas que usan en cabello largo deben sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra

Mandil: cuando por el trabajo que realiza, el uniforme puede ensuciarse rápidamente, se debe utilizar mandiles de tela o plástico para mayor protección los cuales deben colocarse en un sitio especificado mientras no se estén utilizando. No se aconseja el uso de mandil de plástico para las personas que trabajan directamente con el fogón de la cocina. El uso correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.

Botas de jebe, Botas de jebe y cerradas para garantizar una mejor protección e caso de quemaduras y caída de objetos (cuchillos). Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistente. De preferencia deben ser de color blanco y estar en buen estado.

Guantes: deben ser impermeables, resistentes, desechables y facilitar el contacto con los alimentos. Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres. En caso de presentar el manipulador una herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente. El uso de guantes no exime al personal de lavarse las manos cuidadosamente. Se prohíbe el uso de guantes cuando se manipula cerca del fuego. (mandil impermeable, botas, mascarilla, guantes y gorros de acuerdo a la función que realiza).

- ✓ La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.


El contratista presentara el escrito ante la Dirección del Establecimiento Penitenciario solicitando contar con internos para labores de ayudantes de cocina y limpieza siendo estos autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, y podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros.

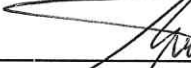
La ORSA, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.


- ✓ El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.
- ✓ El expediente del nutricionista, cocinero o chef y el supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, o el CERTIJOVEN (D.L N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- ✓ En 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 (D.L N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L N° 1378) según corresponda.

Para los internos deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación y otros.

- ✓ El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.
- ✓ El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se registrarán por la aplicación


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- ✓ De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancia prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del Contratista, corresponde al Director del Establecimiento Penitenciario o al Administrador o al Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantar un Acta de Intervención, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo notificarse dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para remplazar por otro personal de igual o superiores condiciones, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.
 - ✓ En caso el contratista incumpla con cambiar a dicho personal, se procederá con la resolución del Contrato de conformidad con la normativa en contratación pública.
 - ✓ La falta de firma del Contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta.

10. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado (el título la colegiatura y habilidad de los profesionales se requerirá para la firma del contrato debiendo estar habilitado durante toda la prestación del servicio) • Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. • Dicha experiencia se podrá acreditar para la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet sanitario • No contar con antecedentes penales policiales o judiciales
Supervisor o Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año, en la supervisión y control del servicio de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. • Dicha experiencia se podrá acreditar a la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet sanitario • No contar con antecedentes penales policiales o judiciales
Cocinero o maestro de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Certificados y/o constancia de capacitación en temas "cocina, gastronomía, buenas prácticas de manipulación de alimentos, protocolo de bioseguridad en servicio de alimentación", con un mínimo de 200 hrs; acumulativo y/o


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

	<p>sumatorio, durante los últimos 5 años expedido por institución Educativa reconocida por el Ministerio de Educación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. • Dicha experiencia se podrá acreditar a la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet sanitario • No contar con antecedentes penales policiales o judiciales
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos (as), Acta del Consejo Técnico Penitenciario del INPE autorizando las labores según solicitud presentado por el contratista de alimentos. • En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales policiales judiciales • Carnet sanitario.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Internos (as), Acta del Consejo Técnico Penitenciario del INPE autorizando las labores según solicitud presentado por el contratista de alimentos.. • En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales policiales judiciales • Carnet sanitario

CANTIDAD DE PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR EE.PP.

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

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


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

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

- a. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur .Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

11. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestral en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o Chef, Supervisor o Representante, e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

Esta capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual en un plazo que no exceda los veinte calendarios y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación.

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

12. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

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

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la, evaluación microbiológica, de los alimentos que participen como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.

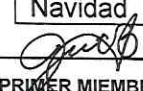
Cuando en el Establecimiento Penitenciario no existirá nutricionista del INPE el contratista remitirá a la Sub Dirección de Administración de la ORSA, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos (as) niños y personal INPE, dentro de los primeros 10 días hábiles del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte de la Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de la penalidad por mora del mes al que corresponde la programación del establecimiento penitenciario.


13. ADICIONALES ALIMENTICIOS.


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

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

FECHAS DE ADICIONALES ALIMENTICIOS	
Día de la Madre	Segundo domingo de mayo
Día del padre	Tercer domingo de junio
Día de la readaptación social del interno	16 de julio
Fiestas Patrias	28 de julio
Navidad	25 de diciembre


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Año Nuevo	1 de enero
-----------	------------

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

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista de manera conjunta con la programación del mes para su aprobación por el Equipo de Control de alimentos del penal.

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

14.FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

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

- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada
- Comprobante de pago
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.

15.PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 161-162 del reglamento de la Ley Contrataciones del Estado debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmada por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista, además del representante o personal encargado del contratista.

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

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- 15.1. En caso de que el contratista no remita a la Dirección del Establecimiento Penitenciario la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a internos y personal INPE, dentro de los primeros 10 días hábiles del mes anterior:

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

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

Donde:

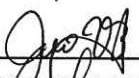
Monto vigente es el monto diario facturado de los días de incumplimiento del Establecimiento Penitenciario.

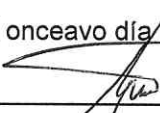
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días


Plazo vigente en días hábiles: 10

Ejemplo práctico:

El contratista presenta su programación el onceavo día hábil (01 día de retraso).


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10632.9

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10632.9}{0.4 \times 10}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1063,29}{4}$$

Penalidad diaria= 265.82 nuevos soles

- 15.2. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 8.4 sobre distribución de alimentos, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad por mora.
Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos.
La penalidad por mora a aplicar por cada día de atraso, será de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

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

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

Ejemplo práctico:


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


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


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Penalidad por hora= S/ 566.729

Si el retraso ha sido de dos horas la penalidad será de $566.729 \times 2 = \text{S/ } 1.133.458$

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

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

Dónde:

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

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

Plazo vigente: 01 día.

Ejemplo práctico:

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

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

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


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


Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles

16.OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

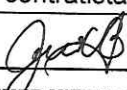
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redcillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur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



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.2 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

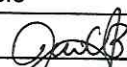
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.		corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas en el numeral 9.3 y cantidad de personal requerido señalado en la numeral 10 el EP Moquegua. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta .	$P = 0.05 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

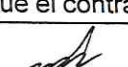

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
k)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	Penalidad = 25%valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
m)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte de la Administración, la Oficina Regional Sur Arequipa aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
n)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
ñ)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Una vez efectuada la supervisión el acta será suscrita por el (las) persona(s) que intervinieron en la supervisión, dentro del día el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario cursará al Equipo de Logística de la Oficina Regional dicha acta de supervisión por cualquier medio, incluyéndose el correo electrónico.

El Equipo de Logística de la Oficina Regional deberá de comunicar al Contratista al correo electrónico autorizado para notificaciones a efectos de la ejecución contractual o al personal autorizado.


Se tendrá por notificada dicha acta el mismo día de su remisión al correo electrónico del Contratista. Cuando el representante de la empresa Contratista suscriba el acta se tendrá por notificada el mismo día.

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL:

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

3.2. OBJETIVO ESPECIFICO:

3.2.1. Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad las mismas que cumplen los estándares nutricionales de salubridad correspondiente a cada grupo usuarios (internos y personal).

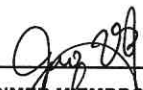
3.2.2. Brindar una ración adecuada cumpliendo los estándares nutricionales y de salubridad correspondientes a cada grupo usuarios con enfermedades diversas.

3.2.3. Que los alimentos y productos alimenticios a usarse para la elaboración de cada ración sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con la normativa sanitaria vigente sobre alimentos y bebidas para el consumo humano y demás normas técnicas peruanas.


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

ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Tacna Varones de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Tacna Varones	Internos	Ración	894	260	232440
		Personal	Ración	35	260	9100
TOTAL DE RACIONES						241540

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Tacna Varones.	Av. Hnos.Reynoso S/N. Distrito Pocollay, Región Tacna

6. RESULTADOS ESPERADOS

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

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


CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL

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

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

- Las Normas Técnicas Peruana.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”
- D.S. 027-2009 que modifica la Norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria.
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”
- CAC/RCP N° 39 (1993) “Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades”
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.M. N° 822-2018/MINSA. Aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018-DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Presidencial del Instituto Nacional penitenciario N° 518-2008-INPE/P que aprueba la directiva N° 010-2008-INPE: Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA aprueba la Directiva N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva que establece nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud para trabajadores con riesgo de exposición al COVID 19.
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.
- Directiva N° 02-2019-INPE-DTP Desarrollo de Gestión Laboral

6.4 Consideraciones antes del inicio de actividades


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

~~La empresa contratista deberá realizar el trámite para operar durante la reanudación de actividades cumpliendo los protocolos sanitarios de su respectivo sector.~~
~~La empresa contratista deberá elaborar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", y registrar en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid 19), conforme a R.M.N°1275-2021-MINSA~~

~~El Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID – 19 en el Trabajo, deberá ser específico y acorde al servicio de alimentación del Establecimiento Penitenciario.~~

~~El documento impreso y la captura del correo electrónico (remitido a empresa@minsa.gob.pe); será presentado en el Establecimiento Penal en un plazo de 15 días hábiles de firmado el contrato.~~

7. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El servicio de alimentación para internos y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Tacna Varones de la Oficina Regional Sur, debe comprender un periodo de 260 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

El personal externo deberá presentar la justificación de la inasistencia por causas fortuitas acreditada con documentación sustentatoria.


El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del Contratista, será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control, el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas y en sus Numerales 9.17, 9.18 y 9.19.

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

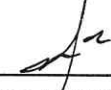
En caso que el contratista opte por contar con personal interno; el Equipo de Control de Alimentos supervisará mensualmente su asistencia mediante la Planilla de Control Laboral emitida por el área de trabajo del EP Tacna Varones.

8.2 Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

Sobre los alimentos:

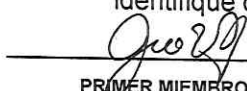
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N.º 01, N.º 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precitadas en el numeral (6.3).
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones, en las supervisiones que realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El camión vehículo furgón frigorífico solicitado para el transporte de carnes, pescados mariscos y embutidos, deberá ser de una capacidad mínima de 1 tonelada. Así mismo se deberá identificar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.


Sobre local, material, equipos y otros:


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

Sobre el personal:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

EE.PP		desayuno	almuerzo	Cena
TACNA VARONES	Internos	07:00 a 08:00 horas	13: 00 a 13: 50 horas	17: 00 a 17: 50 horas
	personal	08: 30 a 09:30 horas	12: 30 a 14:00 horas	18: 00 a19:45 horas

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

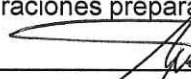
- 8.6 El Director General, Jefe de Logística otros servidores o funcionarios designados por la Dirección General, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 8.7 El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.
- 8.8 Se deben tener en cuenta para la ejecución del contrato las responsabilidades y obligaciones establecidas en la Directiva 10-2008 Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE, en lo que corresponda para el personal de supervisión y contratista.

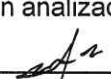
9 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

SOBRE LOS ALIMENTOS

- 9.1 El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 9.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 9.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 9.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 9.5 El contratista deberá cumplir las disposiciones generales y específicas de la Directiva 010-2008-INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos Penitenciarios del INPE, así como tener en cuenta los anexos 01 y 03 para el adecuado cumplimiento del contrato.
- 9.6 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Tacna.
- 9.7 Certificación de calidad e Inocuidad de la ración alimenticia
Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva (Resolución Suprema N° 019-81-SA-DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente. Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el Equipo de Control ante una situación evidente de duda razonable lo requiera, el mismo que consistirá en efectuar un muestreo al azar de las raciones preparadas las mismas que serán analizadas en un


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

laboratorio acreditado. La evaluación microbiológica y demás patógenos y agentes contaminantes que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente, no existiendo un tope máximo más si un mínimo que será de 01 al año.

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

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

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

Según el artículo N°11 de Ley de Inocuidad Agropecuaria D.L.1062 se solicita la presentación de:

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

En caso el contratista no cumpla con la presentación de la documentación que acredita la procedencia del producto cárnico importado al momento de su ingreso al Establecimiento Penal, se aplicará la penalidad correspondiente.


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

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


Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

9.9 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas del reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados internos: desayuno 07:00 a 08:00 horas. Almuerzo: 13:00 horas a 13:50 horas, cena 17:00 a 17:50 horas y personal INPE: desayuno 08:30 a 09:30 horas, almuerzo 12:30 a 14:00 horas, y cena 18:00 a 19:45 horas y cantidad de raciones establecidas (menús), establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el art. 161° del reglamento para lo cual bastará con el informe del personal, penitenciario encargado de la supervisión.

9.10 En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito, deberá comunicarlo de manera sustentada a más tardar con una anticipación no menor a cuatro (04) horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo el día anterior de la entrega de dicha ración. Esta comunicación


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

deberá ser presentada a la Dirección del Establecimiento Penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por la Nutricionista y Representante del contratista.

- 9.11 El contratista y sus dependientes no podrán sacar víveres y/o insumos ingresados al penal. De darse el caso, de manera extraordinaria o caso fortuito o fuerza mayor la empresa contratista deberá justificar dicha salida mediante documentos donde exprese las razones de dicho acto.

SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS

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

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

DESCRIPCION	E.P. TACNA
Costo Mensual por instalaciones	592.96
Costo por bienes de cocina	*será determinado en función de los bienes que el contratista solicite utilizar.

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

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

E.P. TACNA
0.10

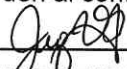
Consumo de agua por ración:

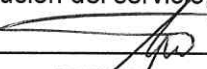
E.P. TACNA
0.0570


El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Sur por concepto de utilización de energía eléctrica, agua, bienes (de ser el caso) e instalaciones; debiendo pagar en efectivo en caja del área de tesorería de la Sede Regional o depósito a la cuenta del Banco de la Nación. El Equipo de Logística remitirá vía correo electrónico los montos a cancelar.

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

- 9.16. El servicio de alimentación para internos y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento (al momento iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

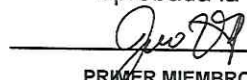

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


a través de sus respectivos mantenimiento preventivo y/o correctivo hasta la culminación del servicio) de los ambientes de cocina y todo lo necesario (enseres, equipos) para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

SOBRE EL PERSONAL.

- 9.17. El contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 06:00 horas a 19: 00 horas. El horario no incluye la hora de refrigerio.
- 9.18. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del establecimiento penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse hasta las 7:30 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente. El horario no incluye la hora de refrigerio
- 9.19. El contratista designará a un representante o supervisor el mismo que deberá cumplir con las Normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El Representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones del penal un mínimo de 5 horas diarias de lunes a domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 06.30 horas a 19:00 horas.
- 9.20. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses de los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presenten plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
 - b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación.
 - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias. Debiendo retirarlos fuera de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
 - g) Aprovechamiento de insumos, equipos, utensilios para el cumplimiento de la prestación.
 - h) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.
- 9.21. El contratista por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, renuncia, entre otros) puede reemplazar al personal que labora (supervisor o representante, cocinero o chef, nutricionista, personal de cocina, personal de limpieza) por otro que posea iguales o superiores características a las **PREVISTAS EN LAS BASES**, del personal que requiere ser reemplazado, debiendo comunicar por escrito a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional con un plazo mínimo de 05 días antes que se culmine la relación contractual entre el contratista y el personal a ser sustituido o se produzca la licencia o hecho generador del reemplazo; si dentro de los 02 días siguientes de presentada la solicitud la Jefatura del Equipo de Logística no emite pronunciamiento se considera aprobada la sustitución.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

~~El personal del contratista (externos e internos) deberán presentar la prueba de detección de antígeno de hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 al inicio de labores y será renovado cuando se presente un caso sospechoso con sintomatología COVID, en atención a R.M. N°1275-2021-MINSA.~~

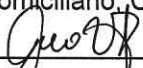
El personal del contratista (externos) deberán de presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 siempre y cuando no cuenten con las 3 dosis de vacunas contra COVID-19 y ante un caso sospechoso con sintomatología COVID.

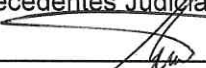
Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación.

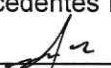
Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 03-2022-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Sur INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

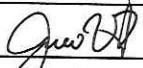
Certificado de Antecedentes Policiales, o el CERTIJOVEN (D.L N° 1378) o el CERTIADULTO (D.L N° 1378), Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), título o diploma (cocinero), copia del carnet sanitario. El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

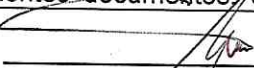
- 9.28 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza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


10 PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO PARA EL E.P. TACNA VARONES:

PERSONAL	E.P. TACNA VARONES
Nutricionista	01
Supervisor o Representante	01
Cocinero o cheff	01
Ayudantes de cocina	12
Personal de limpieza	02


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

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

- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur Arequipa. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda personal que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se registrarán por la aplicación


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.

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

11 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

El personal del Contratista deberá ser capacitado en un plazo de 15 días de iniciada su labor o ingreso.

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas; se realizará en forma trimestral con una duración mínima de 2.5 horas; en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al administrador del penal para su inclusión en el expediente del personal.

12 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

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

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

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días hábiles para subsanar.

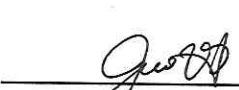
En los Establecimientos Penitenciarios que no cuentan con nutricionista INPE, la presentación de la propuesta de menús será de forma mensual y se realizará en la Oficina de Logística- Sede Regional.).


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

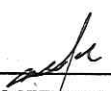
13 ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

E.P. TACNA


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

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

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

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

14 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

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

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


15 PENALIDADES

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


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

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

- 15.1 En caso de que el contratista no remita a la Dirección del Establecimiento Penitenciario la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a internos


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior:

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

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

Donde:

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

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

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

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

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

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10,632.9

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10,632.9}{0.4 \times 15}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1,063.29}{6}$$

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles

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

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

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

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

Donde:

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


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

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

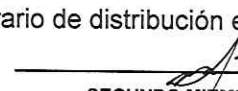
Plazo vigente: en horas de acuerdo al horario de distribución de raciones.

Ejemplo práctico:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

7:30 a 8:50 horas.

Atiende en un E.P. que tiene una población de 2,010 internos y el costo del componente desayuno de internos es de 1.5 nuevos soles.

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

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times 3,015}{0.4 \times 1.33}$$

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

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

Si el retraso ha sido de dos horas la penalidad será de $566.729 \times 2 = \text{S/ } 1,133.458$

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

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

Dónde:

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

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

Plazo vigente: 01 día.

Ejemplo práctico:

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


Monto vigente: monto diario facturado: S/10,632.9 (suma de raciones: internos (as), niños y personal INPE)

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10,632.9}{0.4 \times 1}$$

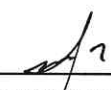
$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1,063.29}{0.4}$$

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

16 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

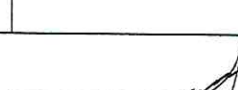

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redecillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	Se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.2 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

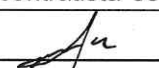

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

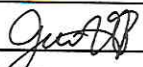
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 9.17, 9.18, 9.19 y/o numeral 10 cantidad de personal requerido para el EP Tacna. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto facturado del	$P = 0.01 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

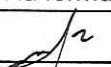

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

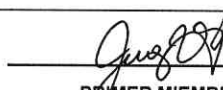
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	componente desayuno del día que incurrió en la falta.		del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
K)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
l)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	Penalidad = 25%valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
m)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio		penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
n)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 13; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
ñ)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
o)	Por no cumplir con la presentación de la documentación de acreditación de procedencia de los productos cárnicos (res, pollo, cerdo y otras como menudencias, etc.) conforme se detalla en el numeral 9.8; la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio .	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de documentación que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente. En caso el representante de la empresa se negará a firmar se dejará constancia de tal hecho, lo cual no invalida la emisión del acta.

“Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente

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

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


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

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

ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
Contratación de Servicio de Alimentación para internos, internas niños y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur INPE	E.P. Mujeres Tacna	Internas	Ración	126	260	32760
		Personal	Ración	8	260	2080
		Niños	Ración	3	260	780
TOTAL DE RACIONES						35620

(**) En caso de que ingresen niños a un E.P. donde no han sido considerados, se deberá brindar la alimentación de acuerdo a las características mínimas de raciones para este grupo usuario y el costo de la ración será igual al de interno (a).

4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

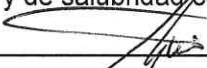
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
Establecimiento Penitenciario de Mujeres Tacna	Av. Hermanos Reynoso S/N del distrito de Pocollay- Tacna

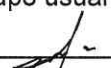
5. RESULTADOS ESPERADOS

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CANTIDAD APROXIMADA DE INTERNOS (AS) CON ALIMENTACIÓN ESPECIAL (*)

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

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

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

- Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas";
- Decreto Supremo N°0040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- D.S. 027-2009 que modifica la norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuicolas;
- D.S.- 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva";
- CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades";
- R.M. 822-2018-MINSA. Aprueba la NTS ° 142-MINSA/2018/DIGESA norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines;
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Codex Alimentarius.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- R.P. N° 518-2008-INPE/P que aprueba la Directiva 10-2008-INPE "Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- R.M.N°1275-2021-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA; Aprobar la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.
- Directiva N° 02-2019-INPE-DTP Desarrollo de Gestión Laboral

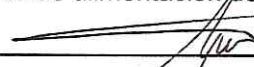
5.3. Consideraciones antes del inicio de actividades

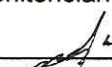
~~La empresa contratista deberá realizar el trámite para operar durante la reanudación de actividades cumpliendo los protocolos sanitarios de su respectivo sector.~~

~~La empresa contratista deberá elaborar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo", y registrar en el sistema integrado para COVID-19 (Siscovid 19), conforme a R.M.N°1275-2021-MINSA~~

~~El Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el Trabajo, deberá ser específico y acorde al servicio de alimentación del Establecimiento Penitenciario.~~


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

~~El documento impreso y la captura del correo electrónico (remitido a empresa@minsa.gob.pe); será presentado en el Establecimiento Penal en un plazo de 15 días hábiles de firmado el contrato.~~

6. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

El Servicio de alimentación para las internas, niños (as) y personal INPE que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario Mujeres Tacna de la Oficina Regional Sur, debe comprender un período de 260 días calendario a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

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

El personal externo deberá presentar la justificación de la inasistencia por causas fortuitas acreditada con documentación sustentatoria.

El control del registro de asistencia del personal externo a cargo del contratista será supervisado mensualmente; levantando el equipo de control el acta correspondiente en caso de incumplimiento de los horarios establecidos en las bases integradas.

El jefe de División de Seguridad del penal es el responsable de proporcionar el reporte de ingreso y/o egreso del sistema de control de visita de puerta principal del personal externo a cargo del contratista, reporte que puede ser solicitado por el equipo de control, director y/o administrador del penal mensualmente o cuando lo soliciten.

7.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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

7.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

Sobre los alimentos:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02, N°03) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para consumo humano y cumplan con lo especificado en las normas técnicas peruanas, precisadas en el numeral.
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras, ubicadas en la entrada de la cocina y pabellones, en las supervisiones que se realizará.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. Así mismo, para el cumplimiento del servicio, el contratista identificara la unidad vehicular que se utilizará, identificara del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo, de presentarse a los estibadores externos, cada vez que solicite su ingreso al interior del E.P.; la unidad vehicular deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, (según necesidad) la que se utilizará en la prestación del servicio, siendo el contratista quien asumirá la responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Sobre el local, enseres, equipos y otros:

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

Además:

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


Sobre el personal:

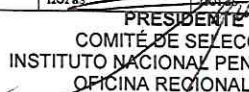
- ✓ Que el personal que prepara alimentos utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, pañoleta, redcilla mandil, botas de jebe y guantes. (Guantes y mandil de acuerdo a la actividad inmediata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

Sobre la Distribución de los Alimentos:

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

EE.PP.		COLACIONES				
E.P. MUJERES TACNA		desayuno	Refrigerio	almuerzo	refrigerio	Cena
	Internas	07: 30 a 08:50 horas		13: 00 a 13: 50 horas		17: 00 a 17: 50 horas
	personal	08: 30 a 09:30 horas		12: 30 a 14:00 horas		18: 00 a 19:45 horas
	niños	08: 00 a 08:30 horas	09: 00 a 09:30 horas	12: 30 a 13: 00 horas	14: 30 a 15:00 horas	16: 30 a 17:00 horas


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

- 7.5. El Director General, jefe de la Unidad de Administración, Jefe del Equipo de Logística u otros servidores o funcionarios designados, así como la Oficina de Asuntos Internos, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados.
- 7.6. El presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

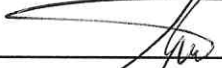
SOBRE LOS ALIMENTOS


- 8.1. El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A1.
- 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. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre vigilancia y control Sanitaria de alimentos y bebidas.
- 8.3. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- 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.
- 8.5. El contratista deberá de cumplir las disposiciones generales y específicas de la directiva N° 10-2008/INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los establecimientos penitenciarios del INPE".
- 8.6. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario.
- 8.7. Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); así mismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

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

La ración alimenticia a suministrarse, estará descrita en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B, Formato C).

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

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

Según el artículo N°11 de Ley de Inocuidad Agropecuaria D.L.1062 se solicita la presentación de :

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

En caso el contratista no cumpla con la presentación de la documentación que acredita la procedencia del producto cárnico importado al momento de su ingreso al Establecimiento Penal, se aplicará la penalidad correspondiente.

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

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

Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el art. 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

- 8.9. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en el reparto o distribución de las raciones en los horarios señalado, internas: desayuno: 07:30 a 08:50 horas almuerzo: 13:00 a 13:50 horas, cena: 17:00 a 17:50 horas y personal INPE: desayuno: 8:30 a 09:30 horas, almuerzo: 12:30 a 14:00 horas y cena: 18:00 a 19:45 horas y cantidad de raciones establecidas(menú) así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente.
- 8.10. En caso el contratista no pueda cumplir con la ración programada debido a causas de fuerza mayor o caso fortuito deberá de comunicarlo de manera sustentada a más tardar con anticipación no menor de (04) cuatro horas al inicio de la entrega de la ración, en caso se trate del desayuno podrá comunicarlo antes del inicio de la entrega de dicha ración. Esta comunicación deberá ser presentada al administrador del establecimiento penitenciario adjuntando el formato de dosificación correspondiente suscrito por su nutricionista.

SOBRE EL LOCAL, ENSERES, EQUIPOS Y OTROS

- 8.11. El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

EE.PP	Costo aproximado por energía eléctrica por ración	Costo aproximado por concepto de agua por ración
E.P. Mujeres Tacna	0.19	0.0608


- 8.14. El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario facilitados por la Oficina Regional Sur, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 8.15. El servicio de alimentación para internas y personal del INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

SOBRE EL PERSONAL

- 8.16. El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de una profesional nutricionista, colegiada, con experiencia laboral realizada en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superiores a 500. La permanencia del nutricionista deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 17:00 horas.
Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial. Se considera tiempo parcial laborar de lunes a viernes mínimo 03 horas, debiendo estar presente durante la preparación de alguna de las raciones del día.
- 8.17. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar (08 horas diarias) de lunes a domingo dentro de las instalaciones del penal. El ingreso del cocinero o chef debe realizarse hasta las 7:00 horas como máximo, caso contrario se aplicará la penalidad correspondiente.
- 8.18. El contratista designará a un Representante o Supervisor el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y/o conservación de alimentos con un mínimo de 10 horas. El representante o supervisor deberá permanecer en las instalaciones de penal un mínimo de 3 horas diarias de lunes a Domingo. La permanencia del representante o supervisor deberá realizarse en el rango de 07:00 horas a 17:00 horas.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

8.19. Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar, desratizar y eliminación de vectores cada tres meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista. En caso se presente plagas de insectos u otros en forma desmedida; el Administrador podrá solicitar fumigaciones adicionales. Debiendo presentar el certificado emitido por empresa autorizada según norma.
- b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente, al inicio del servicio y semestralmente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- f) Otras funciones necesarias para el adecuado cumplimiento de la prestación.

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

~~El personal del contratista (externos e internos) deberán presentar la prueba de detección de antígeno de hisopado nasofaríngeo contra COVID 19 al inicio de labores y será renovado cuando se presente un caso sospechoso con sintomatología COVID, en atención a R.M. N°1275-2021-MINSA.~~


El personal del contratista (externos) deberán de presentar el Análisis de Prueba de antígeno para hisopado nasofaríngeo contra COVID-19 siempre y cuando no cuenten con las 3 dosis de vacunas contra COVID-19 y ante un caso sospechoso con sintomatología COVID.

Cuando el personal del contratista por diagnóstico COVID 19; debidamente sustentado no asistan a laborar; se le otorgara un plazo de 02 días para que presente el personal de reemplazo a la Jefatura del Equipo de Logística de la Sede Regional para su evaluación y aprobación

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

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

8.22. El personal del contratista deberá cumplir las disposiciones generales establecidas en la Directiva 10-2008 INPE Guía de procedimientos y buenas prácticas para la manipulación


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE relacionadas a la Higiene Personal de todo el personal que labora.

El contratista proveerá a su personal de cocina, dos juegos de indumentaria (semestralmente) necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, que se encuentra compuesta por:

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

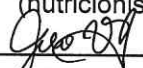
8.23. La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal internos evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

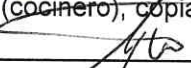
El contratista coordinará con el Administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internas con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interna cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

Para las supervisiones, el contratista de alimentos deberá contar con los carnet de sanidad original del personal que se encuentre en ejercicio de funciones.


- 8.25. 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.
- 8.26. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria o legal alguna, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista, proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista corresponde al personal INPE, bajo responsabilidad, levantar un Acta, debiendo comunicarse de inmediato a las instancias correspondientes como Policía Nacional del Perú o al Ministerio Público, debiendo notificarse dicho evento a la empresa contratista, dándole un plazo no mayor de dos (02) días calendarios contados a partir del día de efectuada la comunicación, para remplazar por otro personal que posea iguales o superiores características a las de la personal que requiere ser reemplazado, sin perjuicio de la imposición de penalidad respectiva por este acto.


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


9. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

	<ul style="list-style-type: none"> • Dicha experiencia se podrá acreditar a la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet sanitario • No contar con antecedentes penales policiales o judiciales
Cocinero o maestro de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Certificados y/o constancia de capacitación en temas "cocina, gastronomía, buenas prácticas de manipulación de alimentos, protocolo de bioseguridad en servicio de alimentación", expedido por institución Educativa reconocida por el Ministerio de Educación. • Experiencia mínima de 01 año, en servicios de alimentación brindada a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centro de readaptación y, en general, a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas. • Dicha experiencia se podrá acreditar a la firma del contrato con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • Carnet sanitario • No contar con antecedentes penales policiales o judiciales
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Internos (as), los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, • En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales policiales judiciales • Carnet sanitario.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Internos (as), los cuales serán autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, caso contrario el contratista brindara el personal. • En el caso que el contratista brindara el personal externo este no debe tener antecedentes penales policiales judiciales • Carnet sanitario

CANTIDAD DE PERSONAL MINIMO REQUERIDO POR EE.PP.


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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- a. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o remplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Sur. Si en el término de siete (07) días calendario no se realiza la reparación o remplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o remplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o remplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- b. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que se asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecidas en el Establecimiento Penitenciario.
- c. El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.

10. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

El personal del Contratista deberá ser capacitado en un plazo de 15 días de iniciada su labor o ingreso.

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

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

11. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

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

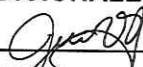
El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la, evaluación microbiológica, de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado.

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos, niños y personal INPE, dentro de los primeros 15 días del mes anterior. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de 8 días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considera como aprobado. De existir observaciones el proveedor tendrá 02 días para subsanar.


En los Establecimientos Penitenciarios que no cuentan con nutricionista, la presentación de la propuesta de menús se realizará en la Oficina de Logística- Sede Regional; así mismo, se establecerá que deberá realizarse de forma mensual (mes cerrado).

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

12. ADICIONALES ALIMENTICIOS.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES TACNA

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

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

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

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El contratista remitirá al director del E.P. la relación de adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista de manera conjunta con la programación del mes para su aprobación por el Equipo de Control de alimentos del penal.

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

13. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

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


- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Sur.
- Acta Única de conformidad del servicio de alimentación (formato F) debidamente firmada y sellada
- Comprobante de pago
- Copia simple del informe del nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.

14. PENALIDADES

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Las penalidades por mora que se aplicarán son las siguientes:

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

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

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

Donde:

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

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

Plazo vigente en días: 15

Ejemplo práctico:

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

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

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/. 10,632.9

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10,632.9}{0.4 \times 15}$$

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1,063.29}{6}$$

Penalidad diaria= 177.2 nuevos soles

- 14.2. En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 7.4. del ANEXO "A", la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad por mora.

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

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

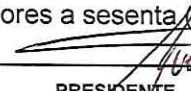
$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente}}$$


Donde:

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días
Plazo vigente: en horas de acuerdo al horario de distribución de raciones.

Ejemplo práctico:

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

Atiende en un E.P. que tiene una población de 2,010 internos y el costo del componente desayuno de internos es de 1.5 nuevos soles.

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

$$\text{Penalidad por hora} = \frac{0.10 \times 3,015}{0.4 \times 1.33}$$

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

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

Si el retraso ha sido de dos horas la penalidad será de $566.729 \times 2 = \text{S/ } 1,133.458$

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

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

Dónde:

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

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

Plazo vigente: 01 día.


Ejemplo práctico:

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

Monto vigente: monto diario facturado: S/.10,632.9 (suma de raciones: internos (as), niños y personal INPE)

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times 10,632.9}{0.4 \times 1}$$


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{1,063.29}{0.4}$$


Penalidad diaria = 2,658.23 nuevos soles

15. OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
a)	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, redecillas, barbijo o tapaboca y mandiles, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	Se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
b)	En los casos que el Contratista almacene y/o ingrese dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.2 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Así mismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el Acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
c)	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, rotos u otros) y/o en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Sur Arequipa, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser remplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
d)	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o	$P = 0.1 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario.	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el contratista incurra en el presente c La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.		presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
e)	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos y/o cocinas de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
f)	Por tener desechos sólidos o líquidos y/o residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario luego de la preparación de la ración alimenticia, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
g)	En los casos que el personal a cargo del contratista no cuente con sus carnets de sanidad, la Oficina Regional Sur aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario del establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
h)	Por no contar con el personal destinado las horas mínimas establecidas según el numeral 8.17,8.18,8.19 y/o numeral 9 cantidad de personal requerido para el EP Mujeres Tacna. La Oficina Regional Sur, aplicara al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P= penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula. La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
i)	Por ingreso después de las 07:30 horas del chef o cocinero al establecimiento penal. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto facturado del componente desayuno del día que incurrió en la falta.	$P = 0.05 \times VT$ P= penalidad VT: Valor total diario del monto a pagar por componente. desayuno	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará automáticamente de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista será deducida del pago del día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
j)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados y/o cuerpos extraños, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
k)	Por no cumplir por lo menos una capacitación trimestral, con una duración mínima de 2.5 horas, en temas de epidemiología, higiene de alimentos, vajillas y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante e internos cocineros. Realizado por su nutricionista o entidades públicas o privadas. La Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
l)	En el caso que el personal del contratista proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el contratista ingresen o traten de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación	Penalidad = 25%valor a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida de los pagos a cuenta del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
m)	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador previo informe del nutricionista del Establecimiento Penitenciario, la Oficina Regional Sur aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario del Establecimiento penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
n)	Por no cumplir otorgar el adicional alimenticio por día festivo para internos y/o personal del INPE; incluido en la programación del menú del mes; conforme se detalla en el numeral 12 la Oficina Regional Sur, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio.	$P = 0.20 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de adicional que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula : La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
ñ)	En el caso que el Representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del día del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación		
o)	Por no cumplir con la presentación de la documentación de acreditación de procedencia de los productos cárnicos (res, pollo, cerdo y otras como menudencias ,etc) conforme se detalla en el numeral 8.8; la Oficina Regional Sur , aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio .	$P = 0.10 \times VTD$ P: Penalidad VTD: valor total diario a facturar del Establecimiento Penitenciario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada incumplimiento de entrega de documentación que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la fórmula descrita: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes al que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritas por el director o Administrador o Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o cualquier funcionario o servidor designado para tal fin; así como el representante de la Empresa; en ausencia de éste, el nutricionista o chef que se encuentre en ese momento deberá participar de la constatación quien además podrá registrar en el Acta las observaciones que considere conveniente


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

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

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

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS EP MOQUEGUA-EP TACNA-EP MUJERES TACNA

5. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno e interna no será menor de 2,500 y 2,000 kilocalorías por día respectivamente y para el personal INPE masculino y femenino será no menor de 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente. De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día.
El valor calórico Total (V.C.T.) y las características de la prescripción dietética para internos (as) del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa de Control de enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos (as) Psiquiátricos, internos (as) Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, interna madres gestantes e interna en período de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia)
6. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para interno (a), y personal INPE; y desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena de los niños respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO (A)

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

NIÑOS

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

PERSONAL INPE:

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


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

INTERNO

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal A 375 Kcal	DE 300 Kcal A 750 Kcal	DE 1375 Kcal A 1875 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g. A 94 g.	DE 33 g A 83 g	DE 344 g. A 469 g.

INTERNA

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

PERSONAL INPE MASCULINO:


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

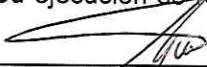
PERSONAL INPE FEMENINO:


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

8. PROGRAMACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A – 1"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. dentro del plazo establecido en los términos de referencia, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), y personal INPE, por el período del mes correspondiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

del Director, Administrador, Nutricionista, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurridos los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. De existir observaciones el contratista tendrá 02 días hábiles para subsanar. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

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

NOTA:

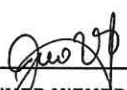
- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana: dos veces por semana leche con cereal y 01 vez por semana leche sola.
- En desayuno se brindará leche con cereal tres (03) veces por semana.
- Para establecimientos penitenciarios de mujeres se podrá entregar 02 panes en el desayuno, siempre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


Ejemplo: Menú programado: Pollada


Adicional: 100g de pollo

RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑO(A):

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
----------	--------------	----------	-------------	------


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

NOTA:

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

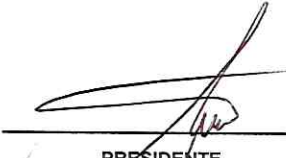
RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE


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

NOTA:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


CUADRO N.º 01

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

COLACIONES	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DE PAN DIARIO	90 g
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA , QUINUA, SOYA	2 VECES POR SEMANA	25 -30 g.
	MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE CEBADA, 7 CEREALES, HARINA DE MAIZ MORADO (API) QUIWICHA, MAIZENA, SEMOLA (CON FRUTA O LECHE).	1 VEZ POR SEMANA	25- 30 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR QUINCENA	30 g.
	JAMONADA o EMBUTIDO	1 VEZ POR QUINCENA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR QUINCENA	30 g.
	PLATANO O CAMOTE	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	FRUTA VARIADA PARA DESAYUNO (PIÑA,MANZANA,MEMBRILLO,PLATANO,MARACUYA,ETC	3 VECES POR SEMANA	30 g.
ALMUERZO			
	Gramaje para presas		
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	RES SIN HUESO		100 g.
	CERDO CON HUESO		160 g.
	POLLO CON HUESO Ó GALLINA O PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	PESCADO ENTERO CON VISCERAS	1 VEZ POR SEMANA	280 g.
	POTA		280 g.
	Pota (picante)		200 g.
	PESCADO (sin vísceras, sin cabeza, sin cola)	1 VEZ POR SEMANA	160 g
	Gramaje para picados		
	RES PULPA PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA como mínimo	60 g
	RES CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO CON HUESO PARA GUIOS		100 g
	CERDO PARA MENESTRAS		50 g
	POLLO PICADO PARA GUIOS	1 VEZ POR SEMANA Como mínimo	100 g
	Gramaje de Menudencias		
	MENUDENCIA DE RES (PANZA, PATAS O PULMON; HÍGADO O RIÑÓN)	1 VEZ POR SEMANA	150; 120g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON Y PATITAS)		100 g.
	HUEVO,LECHE,QUESO	ADECUADO AL MENU	
	ARROZ	5 A 6 VECES POR SEMANA	150 g
	TRIGO O QUINUA (en guisos)	ADECUADO AL MENU	70g
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU	150 g
	MENESTRAS (EN GUIOS)	1 A 2 VECES POR SEMANA*	120 g. varones 80G Muj


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


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

Nota:

- * Para la programación de menestras considerar costumbres alimentarias de cada Establecimiento Penal.
- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, considerando también hábitos y costumbres alimentarias de cada región
- Para internas y personal INPE femenino, el V.C.T. será adecuado en función al consumo de Carbohidratos y/o lípidos
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CUADRO N.º 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR
PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

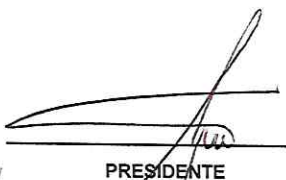

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, así como hábitos y costumbres de cada región.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

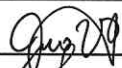

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

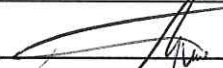

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


CUADRO N° 03

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

Nota:

La relación de menús propuestos por el contratista para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la variedad posible para cada semana.

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO N° A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
INTERNOS (AS) DEL EP
MENU N°.....**

	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASA S (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
							PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
			VCT (Gr.)	0.0	0	0				
			VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
			VCT (%)	0	0	0				
			V. C. T. MENU							00

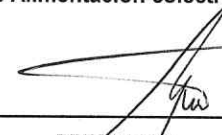
Nombre y firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Común
D.N.I. N°


Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

3. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el Director, administrador, Nutricionista del Establecimiento Penitenciario. *Para consignar el porcentaje de porción comestible se utilizarán los valores indicados en la Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación colectiva del INS.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO N° B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL EP**

MENU N°

	PESO BRUTO (g)	Porción comestible	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASA S (g)	CARB. (g)	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
							PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
			VCT (Gr.)	0.0	0	0				
			VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
			VCT (%)	0	0	0				
			V. C. T. MENU							00

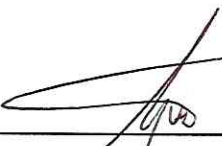
Nombre y firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Común
D.N.I. N°


Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRÉSIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


FORMATO N° C


**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL EP
MENU N°.....**


	PESO BRUTO	Porción comestible	PESO NETO	PROT	GRASA S	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
			0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V.C. DESAYUNO			0.0
							% DIST. DESAYUNO			00
MEDIA MAÑANA			DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA							
			0	0	0	0	00	0		0
SUB TOTAL							V.C. MEDIA MAÑANA			
							% MEDIA MAÑANA			
ALMUERZO:			DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. ALMUERZO			0.0
							% DIST. ALMUERZO			00
MEDIA TARDE			DESCRIPCION DE LA MEDIA TARDE							
				0	0	0	0	0		0
SUB TOTAL							V.C.MEDIA TARDE			
							% MEDIA TARDE			
CENA:			DESCRIPCION DE LA CENA							
				0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
							V. C. CENA			0.0
							% DIST. CENA			00
VCT (Gr.)			0.0	0	0					
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0					
VCT (%)			0	0	0					
							V. C. T. MENU			00

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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


INCUMPLIMIENTO:

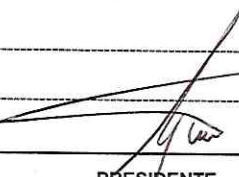
PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO


PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°.....
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PENALIDAD N°
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

PENALIDAD N°
DESCRIPCION DEL INCUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES AL SERVICIO

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

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

OTRAS OBSERVACIONES

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

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

Siendo las horas se culmina con la supervisión.

CIUDAD de de
DIA MES AÑO

Firman:

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

NOMBRES , APELLIDOS, DNI, CARGO

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

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I DATOS GENERALES DEL SERVICIO


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


II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

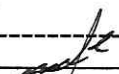
DIA	FECHA (DIA/MES/AÑO)	INTERNOS(AS), NIÑOS			PERSONAL DE SEGURIDAD 24 x 48		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18					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

III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P : _____
Administrador del E.P : _____
Nutricionista del EP : _____


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

Concepto:	
Persona Natural o Jurídica que realizó el Servicio:	
N° de Contrato:	
Periodo del Servicio:	Del al del mes de de 201
Monto Ejecutado:	S/. (..... con 00/100 Soles)
Observaciones :	


Firma y sello del Director del EP


Firma y sello del Administrador del EP


Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP.

Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha:


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>ITEM 1 y 2</u> <u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá de contar con un (01) vehículo furgón frigorífico para el transporte de carnes, pescados, mariscos y embutidos; según necesidad y cantidad de suministro.</p> <p>El vehículo furgón frigorífico solicitado deberá ser de una capacidad mínima de una 1 TN.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>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.</i></p> </div>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: Ítem N°1 S/ 7'313,826.00 (Siete millones trescientos trece mil ochocientos veintiséis con 00/100 soles) Ítem N°2 S/ 3'612,394.50 (tres millones seiscientos doce mil trescientos noventa y cuatro con 50/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS BRINDADOS EN INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS (hospitales, guarderías, universidades, establecimientos penitenciarios, fábricas, minas, colegios y empresas).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p>


¹¹ 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”.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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

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

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

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

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

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

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

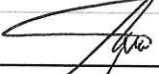
Importante


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

Importante

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

- *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.*


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

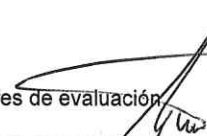
FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²


Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 ALIMENTACION PARA INTERNOS, NIÑOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE AREQUIPA, MUJERES AREQUIPA, CAMANA, MOQUEGUA, TACNA Y MUJERES TACNA; DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR, que celebra de una parte INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20370188131, con domicilio legal en Av. Siglo XX s/n – Cercado – Arequipa, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA** para la contratación del servicio de ALIMENTACION PARA INTERNOS, NIÑOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE AREQUIPA, MUJERES AREQUIPA, CAMANA, MOQUEGUA, TACNA Y MUJERES TACNA; DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR, 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 la contratación del servicio de ALIMENTACION PARA INTERNOS, NIÑOS Y PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE AREQUIPA, MUJERES AREQUIPA, CAMANA, MOQUEGUA, TACNA Y MUJERES TACNA; DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago 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 [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

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."

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente.

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 en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

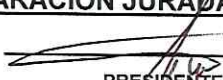
La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.


De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

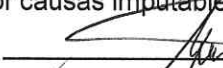
CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

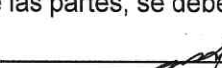
Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

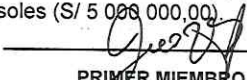
Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.


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.

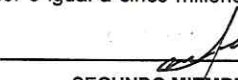
Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo 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.

¹⁴ 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).


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

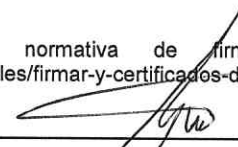
Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.


¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR



SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXOS


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	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 servicios¹⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

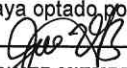
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

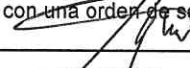
Importante


La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁶ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹		Sí	No
Correo electrónico :			


Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰		Sí	No
Correo electrónico :			


Autorización de notificación por correo electrónico:


¹⁸ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

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 servicios²¹

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]

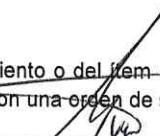
.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**


Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:


- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.


**PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR**


**PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR**


**SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR**

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN


ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA**

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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

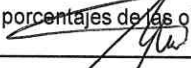
TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴


²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCIÓN
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad


.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

ITEM PAQUETE	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANTIDAD DE RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	AREQUIPA	Internos	532740		
		Personal INPE	11960		
	MUJERES AREQUIPA	Internos	43420		
		Personal INPE	4680		
	CAMANA	Internos	110760		
		Personal INPE	4940		
02	MOQUEGUA	Internos	67600		
		Personal INPE	4420		
	TACNA	Internos	232440		
		Personal INPE	9100		
	MUJERES TACNA	Internos	32760		
		Personal INPE	2080		
		Niños	780		


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]"*


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										

²⁵ 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.




²⁶ 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.

²⁷ 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".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases


 PRIMER MIEMBRO COMITÉ DE SELECCIÓN INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR	 PRESIDENTE COMITÉ DE SELECCIÓN INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR	 SEGUNDO MIEMBRO COMITÉ DE SELECCIÓN INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA REGIONAL SUR
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
3										
4										
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


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022-INPE/ORSA
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

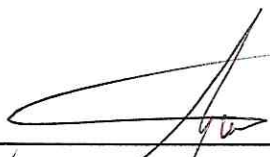
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/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.


PRIMER MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


PRESIDENTE
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR


SEGUNDO MIEMBRO
COMITÉ DE SELECCION
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR

