

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

**CONCURSO PÚBLICO N°
07-2022-INPE/ORL**

PRIMERA CONVOCATORIA

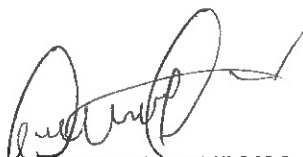
**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE
SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS
PENITENCIARIOS DE CALLAO, ANCON I Y ANCON II DE
LA OFICINA REGIONAL LIMA – INPE.**

REF. PAC N° 23

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DEBER DE COLABORACIÓN


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


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

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

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

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

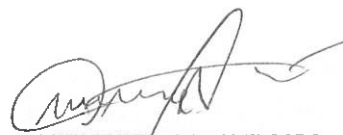
Aprobado Por:



LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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.mmp.gob.pe.
- Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.
- En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados 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 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>

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/URL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/URL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/URL

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORI

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORI

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORI

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

SECCIÓN ESPECÍFICA


CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario (ORL - INPE)
RUC N° : 20381132596
Domicilio legal : Av. Abancay Cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto 4to piso
Teléfono: : 427-0405 427-0470
Correo electrónico: : leonor.agreda@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

ITEM N°	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
I	CALLAO	INTERNOS	RACION	3,440	365	1,255,600
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	60	365	21,900
II	ANCON I	INTERNOS	RACION	2,350	365	857,750
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200
	ANCON II	INTERNOS	RACION	1,800	365	657,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200
TOTAL RACIONES						2,850,650

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante "Formato de Aprobación de Expediente de Contratación" el 23 de diciembre de 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS / R.O. - 1.00

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N°07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días 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/. 14.30 (Catorce con 30/100 soles) en efectivo en caja de Tesorería de la ORL INPE, sito en Av. Abancay S/N cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto León 4to piso, y la entrega de Bases se realizará previa presentación del comprobante de pago en la Secretaría del Equipo de Logística de la ORL INPE, sito en Av. Abancay S/N cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto León 4to piso, en horario de oficina de 09:00 am a 05:00 p.m.

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° 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- El contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N°26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N°1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N°034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.

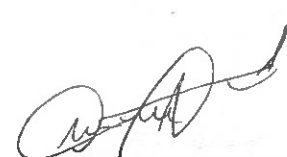
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
- Codex Alimentarius.
- CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
- Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01 "Lineamientos para Elaboración de Bases para Contratación del Servicio de Alimentación para internos, Niños y Personal de los Establecimientos Penitenciarios del INPE", vigente según Resolución Directoral N° 179-2014-INPE/OGA.

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

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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 documentos², 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 – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

Aprobado Por:

LEONOR YASIMIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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**)⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en Soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Anexo 9 de Declaración Jurada según numeral 49.4 del Artículo 49 del Reglamento de la Ley.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁴ 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.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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 – PIDE⁵ 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 ofertado⁶.
- i) Estructura de costos⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.

Importante

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

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

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁷ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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 Haya⁹.

- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- La Recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

AREA USUARIA:

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

FINALIDAD PÚBLICA:

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

4. ANTECEDENTES:

De acuerdo al artículo 11° del Reglamento del Código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS le corresponde al interno el derecho de recibir alimentación balanceada y de acuerdo al artículo 135° del mismo cuerpo Legal.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

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

5.2 Objetivos Específicos:

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
030	E.P. CALLAO	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

CONDICIONES GENERALES

A CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CALLAO	INTERNOS	Ración	3440	365	1,255,600
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	60	365	21,900
TOTAL RACIONES ANUALES					1,277,500

4. RESULTADOS ESPERADOS

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

- 4.1. Internos(as) y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCEITS), pacientes Psiquiátricos, Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.3. Alimentación del OCI - Conclusión N° 6, Numeral 6 del Informe N° 097-2014-INPE/RG)
Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-96-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicultura"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CACIRCP N° 38 (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. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal del INPE que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario del Callao de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos, personal de seguridad que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario del Callao de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos, personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario del Callao de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos Integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del

2

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista, previa aprobación del nutricionista y/o Jefe de salud, en caso contrario, por cualquier miembro del equipo de alimentos.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- Verificará al nutricionista que diariamente 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 Anexo A, formatos A y B de dosificación correspondientes.

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

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse continuamente pintados y en condiciones higiénicas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias (citas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representantes del contratista cuenten con carné sanitario y usen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como: bota, camisa, pantalón, pelo, gorro, mandil, botas, guantes y tapabocas.
- ✓ El Equipo de control abrirá un cuaderno para el registro de asistencia del personal externo de la Empresa proveedora de alimentos, en el cual el personal de seguridad registrará formalmente el ingreso y la salida de personal externo de la cocina de la empresa contratista, el cuaderno, será brindado por el Administrador del Establecimiento Penitenciario y al concluir el cuaderno, este será entregado a la administración para su custodia y control.
- ✓ Que, el nutricionista, el representante, el chef o cocinero de la empresa proveedora de alimentos, uno de ellos, deben estar presentes en la verificación y distribución diaria de las raciones (menús), con el nutricionista del INPE.
- ✓ El nutricionista de la empresa proveedora, deberá estar presente de Lunes a Domingo y feriados en la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y deberá contar con una nutricionista externa para su reemplazo por descanso físico, vacaciones, descanso médico, etc, este deberá comunicar a la Dirección del EP Callao, para que autorice su ingreso al Establecimiento Penitenciario y tendrá que contar con igual, similar o superior condiciones requeridos en los términos de referencia, lo cual estará bajo la responsabilidad y supervisión del Nutricionista del INPE, debiendo el nutricionista comunicar oportunamente a la Dirección del Establecimiento, el incumplimiento de lo especificado en el presente párrafo, para la aplicación de penalidad correspondiente. Siendo responsabilidad de la empresa proveedora el cumplimiento de las obligaciones contractuales con el personal externo.
- ✓ Durante el periodo de vigencia del contrato suscrito por la Entidad, el contratista es responsable de otorgar el descanso físico, vacaciones y descansos médicos del personal externo Nutricionista, representante, chef y/o cocinero, como sus dependientes, conforme a las normas vigentes laborales, por lo cual debe contar con el personal de reemplazo correspondiente.
- ✓ El personal externo Nutricionista, representante y chef o cocinero deberán estar de Lunes a domingo y feriados, hasta el final de la preparación de los alimentos, debiéndose tomar en cuenta que uno de ellos debe estar presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- ✓ El Representante del contratista deberá estar presente de Lunes a Domingo y feriados verificando que los víveres, carnes y granos lleguen en la cantidad completa, en buen estado (con la fecha de su vencimiento, certificado de SENASA y/o SANIPES) y dentro del horario para su preparación, el cual estará bajo la responsabilidad y supervisión del Nutricionista del INPE, debiendo el nutricionista comunicar oportunamente a la Dirección del Establecimiento, el incumplimiento de lo especificado en el presente

3

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

párrafo, para la aplicación de penalidad correspondiente, únicamente podrá ser reemplazado, un día sábado o domingo por la subcontratista de la empresa proveedora.

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin, por el contratista.
- ✓ Que el Representante, nutricionista, chef y/o cocinero del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos (constancias de capacitación) requeridos por la Oficina Regional Lima, y que formen parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina, Nutricionista, representante, chef y/o cocinero.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica; la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente de manera trimestral y según la necesidad acciones de desinfección y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo el Contratista remitir al Director del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desinfección, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

- 6.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 6.5 La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

INTERNO (AS)		PERSONAL INPE	
DESAYUNO	:07:00 a 08:00 horas.	DESAYUNO	:08:00 a 09:30 horas.
ALMUERZO	:12:30 a 13:30 horas.	ALMUERZO	:13:00 a 14:00 horas.
CENA	:17:00 a 17:30 horas.	CENA	:17:30 a 18:30 horas.

El Nutricionista del Consorcio y/o el nutricionista de la entidad, deberán estar presente en el reparto de los alimentos, debidamente identificados.

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

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revochará responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Callao.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-95-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CACRCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas, y demás normas vigentes.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Callao de la Oficina Regional Lima-INPE.

4

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUÍZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

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

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

6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro de cada área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos, para quemaduras y cortes con fechas vigentes antes del vencimiento, los cuales deberán ser renovados cada semestre; contar con la cantidad suficiente de Extintores para el tamaño del ambiente de cocina Tipo K (Acelado de potasio) de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

6.7 El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LIQUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada, deberá darte el mantenimiento preventivo y/o correctivo (tuberías, llaves y otros) dentro de los 14 primeros días de iniciado la ejecución del contrato, como también los equipos de cocina a gas y sus componentes, deberán estar en buenas condiciones y estar en constante mantenimiento por personal especializado.

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

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

6.10 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de: S/ 0.0293 E.P. CALLAO. Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Estimado y Ofertado.

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

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

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

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

6.14 El Contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios deberá realizarse de manera oportuna, de la forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para el reparto de los alimentos preparados deberá contar con coches de reparto en condiciones salubres y en buen estado.

6.15 El Contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, guantes, botas de jete, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) la entrega será mínimo cuatro (04) veces al año correspondiente y cada vez que sea necesario,

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

debiendo realizar la entrega al inicio del contrato y al inicio de cada trimestre, de manera completa. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas.

6.16 El contratista provea de implementos de higiene a cada personal de cocina: pasta dental, papel higiénico, cepillo dental, detergente, jabón de tocador, máquina de afeitar, otros acorde con la higiene y otros, lo cual se hará entrega al inicio de cada mes.

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

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

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

El Expediente del nutricionista, Representante y cocinero o chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad o carnet de extranjería o permiso temporal de permanencia, según sea el caso, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales y copia de carnet sanitario, Título Profesional, Colegiatura y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título o Diploma (cocinero o chef), dichos documentos serán archivados en su respectivo folio o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarse acorde al Principio de economía. Cabe señalar que si deberá actualizar el carné sanitario de cada uno de sus trabajadores. En cuanto al personal sobre el Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, el contratista hará llegar a la oficina de administración del penal dentro de los primeros 5 días hábiles.

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

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

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

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

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., deberán estar aptos para consumo humano y deberán proceder de canales o centros de beneficio autorizados por SENASA; el Contratista remitirá el certificado de calidad

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Callao, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.

- El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicultura".
 - Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-88-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.

El personal conformado por internos trabajadores para la cocina contará con Acta de Consejo Técnico dentro de los (14) catorce primeros días hábiles para el inicio del contrato.

El Contratista deberá contar con (06) caméras y/o carretillas para el traslado de los alimentos preparados de la cocina hacia los pabellones y (02) dos carretas y/o carretillas para el traslado de los residuos sólidos y desperdicios de alimentos de la cocina hacia el punto de acopio de la basura y/o lugar que corresponda, debiendo estar en buen estado de funcionamiento y condiciones higiénicas (pintadas, limpias y otras características similares). Contar con techos de basura con tapa en buen estado, con sus respectivas boías.

7. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida al Director del Penal, para su inclusión en copia fotostática al expediente del cocinero, representante y/o almacenero.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal (ayudantes de cocina y personal de limpieza), capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

Esta capacitación será por lo menos cada tres meses, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Según el Artículo 85° del D.S. N° 007-88-SA, los Certificados y/o Constancias de capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos (podrá ser impartido por el Nutricionista del Contratista).

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

8. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Al Establecimiento Penitenciario y la Oficina Regional Lima - INPE no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef y supervisor, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, cumplir con las Ley de Seguridad y Salud en el trabajo firmadas en las normas laborales vigentes, así como no se encuentren establecidas dentro del contrato de trabajo del Nutricionista, cocinero, Representante y/o almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) días hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Descripción, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente a los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del equipo de control, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin detrimento de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

Las programaciones de menú presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menú (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse del E.P. Callao).

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

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

RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

Los pagos se efectuarán por cada quincena y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x18) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su presentación dentro de los cinco días hábiles posteriores a la culminación de la quincena correspondiente.
- Informe del nutricionista emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (vouches) de retención laboral.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

10. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, y personal INPE seguridad y salud 24x18 en las siguientes fechas del año:

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

Día de la Readaptación Social del Interno : 18 de Julio
Día del Padre : 3° Domingo de Junio
Navidad : 25 de Diciembre

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

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

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

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OC)

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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 158-2013-INPE/04
Memorando Múltiple N° 323-2014-INPE/18
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a futuras pandemias ocasionadas, de acuerdo a los Lineamientos establecidos por alguna Resolución Ministerial. Se adoptará a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario del Callao.

B CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

a.1 HABILITACIÓN

Requisito: El postor debe contar con actividad económica según RUC en Elaboración De Otros Productos Alimenticios

Importante: De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DIN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, esta es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación: Presentar copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT y además, presentar la partida registral emitida por Registros Públicos en donde se evidencie que en el objeto de la empresa se describe la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Importante: En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

Requisitos: RNP vigente, a la fecha de la presentación de la propuesta, en el capítulo de servicios.

Acreditación: Copia de la ficha RNP, emitida por el OSCE

Nota: en el caso de consorcio, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

Requisitos: El postor debe contar con 01 camión frigorífico y con 01 camión furgón, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 04 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presentan en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta), con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitida por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (camcería y carga útil, respectivamente).

Acreditación: Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada). Se deberá adjuntar copia de la tarjeta de identificación vehicular (emitida por la

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

SUNARP), de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).

- Certificado de acreditación de desinfección y desinfección de unidades móviles.

Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

b.2) INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1) PANADERÍA.

Requisitos: El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario. Dicha panadería deberá contar con la Licencia de Funcionamiento correspondiente; copia de dicho documento deberá ser presentado por el postor dentro de su oferta presentada.

Acreditación: copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente y copia de REGISTRO SANITARIO del pan francés y pan integral (dieta) vigente otorgado por DIGESA dentro de la jurisdicción.

- Verificación de la panadería antes de la buena pro.

Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

b.2.2) ALMACENES DE ALIMENTOS.

Requisitos: El postor debe contar con 01 almacén para víveres frescos y con 01 almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario y dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima. Dichos almacenes deben contar con la Licencia de Funcionamiento correspondiente, cuyas copias deberá adjuntar el postor dentro de la oferta respectiva.

Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente.

- Verificación de almacenes de víveres frescos y víveres secos (dentro de la jurisdicción antes de la buena pro)

Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

b.2.3) CÁMARA FRIGORÍFICA.

Requisitos: El postor deberá contar con cámara frigorífica propia y/o alquilada.

Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente.

- Verificación de cámaras frigoríficas para almacenamiento adecuado de los productos (dentro de la jurisdicción antes de la buena pro)

Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

c) DEL PERSONAL.

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). • Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente). • Nota.- La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.
Representante	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Acreditar un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación colectiva (Hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guardería o establecimientos penitenciarios), el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Acreditar un (01) certificado y/o constancia en "higiene y manipulación de alimentos", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario Vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentarias,

Aprobado Por:

LEONOR YASIMIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

C.N.P. 3071

Personal de limpieza

Ayudantes de cocina

OFICINA REGIONAL LIMA
INPE/ORL
ASISTENTE ADMINISTRATIVO
DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO
RES. DEL 19/04/2022

Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

- Si el personal del contratista es interno: No requiere experiencia.
- Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
- La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
- El Contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Callao, dentro de los 14 días hábiles del inicio de la ejecución del servicio (contrato).

- Si el personal del contratista es interno: No requiere experiencia.
- Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.
- La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
- El Contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Callao, dentro de los 14 días hábiles del inicio de la ejecución del servicio (contrato).

Nota importante:

- ✓ Bastará la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestran la Capacitación requerida al personal propuesto.
- ✓ En caso que los ayudantes de cocina y personal de limpieza sean internos del penal, el Contratista los solicitará antes de iniciar la ejecución de su Contrato, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Callao, para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán en los servicios de alimentación.
- ✓ Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 15 días hábiles de la ejecución del servicio.
- ✓ Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (guiando ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (*).

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. CALLAO
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante	01
Ayudantes de Cocina (población pena)	15
Ayudantes de Cocina (personal INPE 24x48 horas)	02
Personal de limpieza (cocina de la población pena)	01
Personal de limpieza (cocina-comedor de personal INPE 24x48 horas de seguridad)	01

(*) Recomendación N° 2 (punto 07) del INFORME N° 007-2014-INPECE.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

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

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

El Nutricionista (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario para su evaluación por el equipo de control de alimentos o uno de sus miembros, que de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista, y este podrá actualizar y/o completar sus documentos dentro de los próximos 5 días hábiles si fuera el caso. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio. El nutricionista en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será reemplazado por otro nutricionista.

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

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (*):

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

El Cocinero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Dirección del

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

Establecimiento Penitenciario para su inspección por el equipo de control de alimentos o uno de sus miembros, que de cumplido con lo requerido, será comunicado al Contratista, y este podrá actualizar y/o completar sus documentos dentro de los próximos 5 días hábiles si fuera el caso. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

El cocinero en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será remplazado un ayudante de cocina.

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

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

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

- a) Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c) Coordinar con el Director del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los poblaciones, previo al inicio del servicio y semestralmente copia fotostática de dichos carnets serán anexados a cada expediente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas.
- 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 sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias al área correspondiente.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Nutricionista deberá velar la correcta distribución del mismo.
- i) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados.
- j) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- k) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. Deberá contar con dirección en la jurisdicción de Lima y/o Callao.
- l) Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de servicio del INPE (24 x 48 Horas).

(*) Recomendación N° 08 del Informe N° 007-2014-INPE/OS

(*) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2026-INPE

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

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

El Representante-almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes, etc.) por otro de igual, similar y/o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, el Contratista lo solicitará y remitirá el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario para su evaluación por el equipo de control de alimentos o uno de sus miembros, que de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista, y este podrá actualizar y/o completar sus documentos dentro de los próximos 5 días hábiles si fuera el caso. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

representante en su día de descanso físico (sábado, domingo o feriado) será reemplazado por el nutricionista.

AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 15 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en cocina de población y con 02 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos), para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas; que se ejecuta en la cocina de seguridad, quienes realizarán las siguientes actividades (*):

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servicio de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al Jefe Inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

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

c.5) **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 01 personal de limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal; y, con 01 personal de limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas,

- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enteros, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se despiden, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde logran sus alimentos.
- Utilizar materiales de limpieza y desinfección, que contengan información comercial y de procedencia identificable.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares designados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al Jefe Inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.
- El personal externo (uno de ellos), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación del servicio de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

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

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

15

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO.

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

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

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

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

El contratista remitirá a la Dirección del EP Callao y al Área de trabajo los descansos laborales de todo el mes, de los internos trabajadores en cocina, previamente; antes del inicio de cada mes.

DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

e) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

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

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

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

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

(*) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/OS.

(*) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

1. Penalidad diaria = $0.01 \times VT$
2. P : Penalidad.
3. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.

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

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

- a. $P = 0.1 \times VTD \times H$
- b. P : Penalidad.
- c. VTD: Valor total diario.
- d. H : Horas de retraso.

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

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

- a. $P = 0.01 \times VTD$
- b. P : Penalidad.
- c. VTD: Valor total diario.

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

- d) En el caso que el Contratista no haga entrega del uniforme completo (uniforme, polo, guantes, botas de jete, gorros y mandíles) al inicio de cada primera semana de cada trimestre, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

- a. $P = 0.02 \times VTD$
- b. P : Penalidad.
- c. VTD: Valor total diario.

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

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

- a. $P = 0.2 \times VTD$
- b. P: Penalidad
- c. VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO.

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

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

- $P = 0.05 \times VTD$
- P: Penalidad
- VTD: Valor total diario.

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

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

- $P = 0.1 \times VTD$
- P: Penalidad
- VTD: Valor total diario.

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

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

- $P = 0.05 \times VTD$
- P: Penalidad
- VTD: Valor total diario.

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

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

- $P = 0.05 \times VTD$
- P: Penalidad
- VTD: Valor total diario.

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

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

18

Aprobado Por:

LEONOR YASINJA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

- a. $P = 0.05 \times VTD$
- b. P: Penalidad
- c. VTD: Valor total diario.

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

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

- a. $P = 0.05 \times VTD$
- b. P: Penalidad
- c. VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

- a. $P = 0.05 \times VTD$
- b. P: Penalidad
- c. VTD: Valor total diario.

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

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

- a. $P = 0.1 \times VTD$
- b. P: Penalidad
- c. VTD: Valor total diario.

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

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

- a. $P = 0.02 \times VTD$
- b. P: Penalidad

(*) Recomendación N° 9 del INFCOPE N° 007-2014-INPE/OS.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do. Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

c. VTD: Valor total diario.

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

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

a. $P = 0.05 \times VTD$

b. P: Penalidad

c. VTD: Valor total diario.

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

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

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

a. $P = 0.02 \times VTD$

b. P: Penalidad

c. VTD: Valor total diario.

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

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

a. $P = 0.2 \times VTD$

b. P: Penalidad

c. VTD: Valor total diario.

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

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando constan en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no comparece o se negare a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo (*).
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

(*) Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/C5

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lecha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO:

Toda vez que el Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, guardando observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, en su sentido, para calificar como postor, deberá acreditar que contará por lo menos con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, cada uno, con una capacidad mínima de carga útil de 04 toneladas, debido a la cantidad de insumos alimenticios con los que deberá abastecerse el Contratista.

Asimismo, el Contratista deberá abastecerse diariamente del insumo pan, el mismo que será brindado a todos los comensales como parte de su alimentación, por lo que a fin de garantizar la calidad e inocuidad de dicho producto, el Contratista deberá abastecerse de una Panadería que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro. Para ello, para calificar como postor, deberá acreditar que contará con una panadería que cumpla con lo indicado en el presente párrafo y que se encuentre dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, con el fin de tener un aprovisionamiento oportuno.

Del mismo modo, a fin de prevenir cualquier desabastecimiento en el mercado local que pueda poner en riesgo la alimentación de la población penal del E.P. Callao y con el fin de poder proveerse sin contratiempos, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para víveres secos y un (01) Almacén para víveres frescos, los cuales deben contar con la Licencia de Funcionamiento respectiva. Por ello, para calificar como postor, deberá acreditar que contará con los almacenes descritos en la presente, los mismos que deberán encontrarse dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima.

OTRAS CONSIDERACIONES:

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

ANEXO A-1

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías⁽¹⁾, para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,200 kilocalorías y para el personal del INPE masculino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 kilocalorías por día y para el personal de seguridad mujeres, no será menor de 2300 Kcal.

INTERNO E.P. CALLAO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: DE 495 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,455 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.

PERSONAL INPE E.P. CALLAO:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 903 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1235 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1035 Kcal.

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

INTERNO E.P. CALLAO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364,5 Kcal.	DE 364,5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1336,5 Kcal. A 1822,5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g. A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 455 g.

PERSONAL INPE MASCULINO E.P. CALLAO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 625 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2053 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g. A 103 g.	DE 40 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

PERSONAL INPE FEMENINO E.P. CALLAO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VCT	EL 15 % al 30 % DEL VCT	DEL 55% al 75% DEL VCT
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 590 Kcal.	DE 1255 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

ESQUEMA DE RACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DEL INPE DEL E.P. CALLAO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE o MEZCLA LÁCTEA, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO. OPCIÓN 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + ENQUENTE o CAFÉ o INFUSIÓN.	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO o INFUSIÓN.	SEGUNDOS + INFUSIÓN o SOPAS + INFUSIÓN.

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Callao.
- En los desayunos se brindarán infusiones o líquidos una vez por quincena. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se ofian del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- En la opción 02 Los segundos o sopas en el desayuno, se podrá brindar una (01) vez a la quincena, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Callao.
- En la opción 02 el desayuno la cantidad de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

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

CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 x 48 HORAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

ESQUEMA DE RACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO (A) DEL E.P. CALLAO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, AVENA, SOYA, HARINAS DE HABAS, SEMOLA, SIETE SEMILLAS, COCOA, TE, CEBADA, CACAO + 03 PANES CON MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, JAMONADA, O HOT DOG, ACEITUNA, MANJAR BLANCO.	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSIÓN	SOPAS + INFUSIÓN SEGUNDOS o MAZAMORRAS C/LECHE o FRUTA.

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

DESAYUNO:

- Se brindará leche o mezcla láctea una (01) vez por semana como mínimo (podrá acompañarse con cereales)
- Se brindará 03 panes diarios cada interno y 03 panes integrales en los casos de dieta prescrita por el área de salud.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cacao, Cacao o Té).

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará pescado como presado mínimo una vez por mes, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Callao; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abuse de lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, mínimo seis (06) veces por semana, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del EP Callao.

Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guiso, en un máximo de dos (02) veces por semana.

En los almuerzos se brindará como mínimo tres frutas a la semana y cuatro ensaladas atamadas.

CENA:

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

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

1. El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física (⁽¹⁾); por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis (⁽²⁾), a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla a continuación en el siguiente cuadro:

INTERNO DEL PC-TBC:

INTERNOS VARONES (Rango de Edades)	Peso adecuado (kg)	kcal por kg de peso	Grado de Actividad Física	Grado de Estrés Metabólico (^(*))	Porcentaje Poblacional según edad (^(*))	Requerimiento de Energía (kcal) ponderado	Requerimiento de Energía Total por día (kcal/día)
Joven 18 a 29 años	60.6	36	1.3	1.2	30.69%	1,015.46	3,287
Adulto 30 a 59 años	69.7				65.43%	2,132.77	
Adulto Mayor ≥ a 60 años	65.7				3.88%	139.16	

(*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1 Cálculo de requerimiento de energía para jóvenes, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0067-2018-SGM/INSA).

(**) Los valores descritos han sido tomados del "Cuadro 8. Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenidas en Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0067-2018-SGM/INSA).

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

(2) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0067-2018-SGM/INSA), en el "Cuadro 8. Necesidades nutricionales en tuberculosis", describe los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (paciente no encamado) y 1.2 en Grado de estrés metabólico, además del rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3286 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PCTBC (Programa de Control de TBC).

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORI

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORI

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORI

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO
Alimentación en Otras Poblaciones Penitenciarias del CENANAMINSA remite con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04
(Referencia Oficio N° 0257-2018-SGMINSA).

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

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

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

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, AVENA, SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, SIETE SEMILLAS + 03 PANES + HUEVO, JAMONADA, HOT DOG, ACEITUNA + FRUTA DIARIA	01 TAZA DE CEREAL + LECHE o MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN + HUEVO, ACEITUNA, PAPA o CAMOTE + FRUTA (DIARIO).	SEGUNDO + FRUTA o ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + INFUSION + FRUTA (DIARIO).	SOPAS + INFUSION SEGUNDOS o MAZAMORRAS O LECHE o FRUTAS.

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

DESAYUNO:

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

MEDIA MAÑANA:

- Se brindará una ración alimenticia a media mañana (09:30 a 10:30 horas), que será programado con los insumos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo.
- Se brindará pescado como presado mínimo una vez por mes, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Callao; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustentado y observada lo observado, le acarrearán al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por segundos, mínimo seis (06) veces por semana, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta diariamente.

CENA:

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 03. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CALLAO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

2. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, que no cuenten con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva (13).

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. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos, niños y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

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

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

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO.

CUADRO N° 01

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (mlgr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	PAN INTEGRAL (30 g. CADA UNIDAD)	90 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	60 ml.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON COCOA	120 gr.
	CEBADA	10 gr.
	AVENA, SEMOLA SOYA, HARINA DE HABAS, Y SEMILLAS, SEMOLA, ETC	25 gr.
	CAFE, COCOA CACAO o TE	10 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERVELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
ALMUERZO	POLLO CON HUESO PRESADO	180 gr.
	POLLO CON HUESO PICADO	100 gr.
	CERDO CON HUESO PRESADO	160 gr.
	RES, CERDO Y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	PESCADO ENTERO o	250 gr.
	PESCADO (sin vísceras, sin cabeza, sin cola)	180 gr.
	MENUDENCIA DE RES (BOFE, MONDONGO, HIGADO)	150 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO u OTROS SIMILARES (EN QUISOS)	80 gr.
	MENESTRAS (EN QUISOS)	90 gr.
	PAPA, CAMOTE O YUCA (SOLO)	150 gr.
	PAPA PARA MENESTRA	70 gr.
	PAPA PARA PICADO	250 gr.
	PAPA SECA	60 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
CENA	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
	POTAY o PATITA PRECOCCIDA	80 gr.
	RES CON HUESO (SOPAS)	50 gr.
	POLLO CON HUESO (SEGUNDOS)	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, APENDICES) (SOPAS)	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA SOPAS	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA ARROZ (BATIDO)	15 gr.
	CHANCACA (PARA ARROZ ZAMBITO)	5 gr.
	ARROZ	101 gr.
	PAPA PARA SOPAS	50 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERIA, AVENA, MORON, TRIGO, TRICOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 gr.
	GELATINA (PARA AGREGAR A LA MAZAMORA CON FRUTAS)	5 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	50 ml.
OTROS	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, CCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	50 gr.
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, PASAS, CHANCACA, MANI, REFRESCOS, CANELA, CLAVO DE Olor, ANIS, ACEITUNA PICADA, LAUREL, OREGANO, PALILLO, AZAFRAN, SAZONADOR, CUBITOS DE CALDO, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 10 HORAS DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CALLAO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO DE CONSUMO (ml/gr)
DESAYUNO	PAN 30 g. CADA UNIDAD	80 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA SOLA	120 ml
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL U OTROS	80 ml
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CAFE O COCOA	120 gr
	CEREAL (AVENA, QUINUA, OTROS)	30 gr.
	SOYA, MACA, QUINUA, Y SEMILLAS, QUINUA Y SEMOLA	30 gr.
	FRUTA CON CEREAL U OTROS (AVENA, QUINUA Y SOYA)	30 gr.
	CAFE, COCOA	10 gr.
	DEBADA	10 gr.
	MARGARINA	35 gr.
	MERMELADA	35 gr.
	MANJAR BLANCO	35 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	80 gr.
	QUESO FRESCO	60 gr.
ALMUERZO	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PALTA	80 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	80 gr.
	CAMOTE FRITO	80 gr.
	TORTILLA (HUEVO Y/O VERDURAS)	20 gr.
	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO	80 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	80 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	80 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, OTROS	40 gr.
	PAPA YUCA, CAMOTE, OTROS	40 gr.
	QUESO (CREMAS Y/O SOPAS)	15 gr.
	LECHE EVAPORADA (CREMAS Y/O SOPAS)	20 gr.
	PAPA PARA ENTRADA	150 gr.
	MASA WANTAN (PARA SOPA Y/O TEQUENOS)	40 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
	SEGUNDOS	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	POLLO ENTERO EVISCERADO CON HUESO PRESADO (SIN APÉNDICES)	180 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	PANTA o GALLINA (EVISCERADO CON HUESO PRESADO)	180 gr.
	CERDO EVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	PESCADO FILETE PRESADO (SIN VISCERA, SIN CABEZA, SIN COLA)	180 gr.
	POTA o MIXTURA DE MARISCO	100 gr.
	MEÑUDENCIA DE RES PICADO (HIGADO, MONDONGO, BOFE)	100 gr.
	MEÑUDENCIA DE RES PRESADO (HIGADO)	180 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO (EN GUISOS)	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MEÑESTRAS EN GUISOS	90 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	150 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CULICO o PLATANO (acompañando)	180 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	FRUTAS SOLAS	150 gr.
	FRUTAS PARA REFRESCO	40 gr.
	HERBAS PARA INFUSIONES (MANZANILLA, HERBA LUISA, TE CON ANIS Y OTROS)	ADECUADO AL VCT
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ADECUADO AL VCT
CENA	RES SIN HUESO	80 gr.
	RES CON HUESO	100 gr.
	POLLO CON HUESO	180 gr.
	MEÑUDENCIA DE RES	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	80 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO (EN GUISOS)	60 gr.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

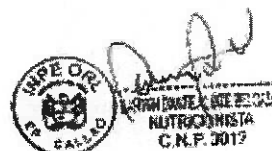
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO.

FIDEOS TALLARIN	150g r.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	120g r.
PAPA, YUCA, CAMOTE, (ACOMPANANTE)	80g r.
OLLUCO	180g r.
VERDURAS, ZAPALLO, BROCOLI, CAJUA, VANTAS, ETC	80g r.
VERDURAS	30g r.
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	50 gr.
SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, CHUNO, MAIZENA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
OTROS ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, PASAS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC	ADECUADO AL MENU

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



Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
CONCURSO PUBLICO N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"



CUADRO N° 03

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	50 gr.
	PAN INTEGRAL	50 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA CON CEREAL	80 ml.
	AVENA, SEMOLA, SOYA, HARINA DE HABAS, 7 SEMILLAS, SEMOLA ETC.	25 gr.
	MARGARINA	30 gr.
	MERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MANJAR BLANCO	30 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
MEDIA MAÑANA	FRUTA	150 gr.
	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA	80 ml.
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC.)	25 gr.
	HUEVO SANCOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	CAMOTE	50 gr.
	ACEITUNAS	35 gr.
	FRUTA	150 gr.
	RES SIN HUESO	100 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
ALMUERZO	POLLO CON HUESO PRESADO	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 gr.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	RES, CERDO y GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	250 gr.
	MENUDENCIA DE RES (BIFE, MONDONSO, HIGADO)	100 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUISO)	80 gr.
	TRIGO o MORCÓN o ARROZ u OTROS (SOPAS)	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUISO)	80 gr.
CENA	PAPA O CAMOTE (SOLO)	150 gr.
	PAPA PARA MENESTRA	70 gr.
	PAPA PARA PICADO	250 gr.
	PAPA SECA	80 gr.
	FRUTAS: PLATANO o NARANJA u OTROS	150 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADAS	30 gr.
	RES CON HUESO PARA SOPAS	80 gr.
	POLLO CON HUESO PARA SEGUNDOS	80 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (PIRADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APÉNDICES) PARA SOPAS	50 gr.
	HUEVO DE GALLINA PARA SOPAS	30 gr.
OTROS	HUEVO DE GALLINA PARA ARROZ (BATIDO)	15 gr.
	CHANCACA PARA ARROZ ZAMBITO	5 gr.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	50 gr.
	ARROZ	100 gr.
	PAPA PARA SOPAS	50 gr.
	VERDURAS	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MORCÓN, TRIGO, TRIGOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	45 gr.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	45 gr.
	GELATINA (PARA AGREGAR A LA MAZAMORA)	5 gr.
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LÁCTEA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	50 ml.
OTROS	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHIRO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	50 gr.
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, PASAS, CHANCACA, MANI, REFRESCOS, CANELA, OLIVO DE OLOR, ANIS, ACEITUNA PICADA, LAUREL, OREGANO, PAILLO, AZAFRAN, SAZONADOR, CUBITOS DE CALDO, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADecuado al menú

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

30

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

FORMATO N° A

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado y habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Descripción, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de ser sometidos a su aprobación.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

FORMATO N° 8

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALDRICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

FECHA:

ALIMENTO	Peso Bruto (g/ml)	Peso Neto (g)	PROT.			GRASAS			CARB.			TOTAL KCAL
			(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)			
DESAYUNO: DESCRIPCION DEL DESAYUNO												
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
V.C. DESAYUNO											0.00	
% DIST. DESAYUNO											0.00	
ENTRADA Y ALMUERZO: DESCRIPCION DE LA ENTRADA Y ALMUERZO												
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
V.C. ALMUERZO											0.0	
% DIST. ALMUERZO											0.0	
CENA: DESCRIPCION DE LA CENA												
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
V.C. CENA											0.0	
% DIST. CENA											0.0	
VCT (Gr)			0.00	0.00	0.00							
VCT (Kcal)			0.00	0.00	0.00							
VCT (%)			0%	0%	0%							
VCT MENU											0	

Nombre y Firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Conocido
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

FORMATO N° C

DOSEIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERIORS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CALLAO

FECHA:

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

- NOTA:
- La presente solicitud deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional
 - Este Formato se presentará con la Doseificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de ser sometido a su aprobación.

Aprobado Por:

LEONOR YASIMIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	VEHICULOS
	Requisitos: El postor debe contar con 01 camión frigorífico y con 01 camión furgón, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 04 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presentan en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta), con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitida por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).
	Acreditación: Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada). Se deberá adjuntar copia de la tarjeta de identificación vehicular (emitida por la SUNARP), de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).
	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de acreditación de desinfección y desinsección de unidades móviles.
	CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES
	Requisito:
	El postulante deberá contar con cámara frigorífica propia y/o alquilada
	Acreditación: Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.
	<ul style="list-style-type: none"> • Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente. • Verificación de cámaras frigoríficas para almacenamiento adecuado de los productos (dentro de la jurisdicción antes de la buena pro)
	Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	ALMACENES DE ALIMENTOS:
	Requisitos: El postor debe contar con 01 almacén para víveres frescos y con 01 almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios exclusivamente al Establecimiento Penitenciario y dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima. Dichos almacenes deben contar con la Licencia de Funcionamiento correspondiente, cuyas copias deberá adjuntar el postor dentro de la oferta respectiva.
	Acreditación: Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

34

Aprobado Por:

LEONOR YASINJA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

- Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente.
- Verificación de almáseros de víveres frescos y víveres secos (dentro de la jurisdicción antes de la buena pro)

Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar

PANADERÍA

Requisitos:

El Requisito: El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario. Dicha panadería deberá contar con la Licencia de Funcionamiento correspondiente; copia de dicho documento deberá ser presentado por el postor dentro de su oferta presentada.

Acreditación: copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente y copia de REGISTRO SANITARIO del pan francés y pan integral (dista) vigente otorgado por DIGESA dentro de la jurisdicción.

- Verificación de la panadería antes de la buena pro.

Importante: En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

NUTRICIONISTA

Estudios Profesionales universitarios con Título, colegiado y habilitado.

Acreditación:

- Titulado, colegiado y habilitado.
- Nota.- La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.
- LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
- Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros).

Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA

Requisitos:

De quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, asimismo deberá acreditar con copias de constancias, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida. Debiendo acreditar su experiencia, como mínimo de 01 año, en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo delimitado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios). Tal experiencia se acreditará con copia simple de

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **TRES (03) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los **OCHO (8) AÑOS** anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁴, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

¹⁴ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0085-2018-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 fe fehaciente en relación a que se encuentra cancelado. Admitir tal equivalencia a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

"Siempre que se suscriba ante el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado") supuesto en el cual si se cuenta con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia"

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL CALLAO

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2013, la calificación se centrará al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo requerido (Según Bases Estandarizadas del OSCE).

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 requerido (Según Bases Estandarizadas del OSCE), 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 coincide 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 ítem a) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

37

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

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

TERMINOS DE REFERENCIA

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

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

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

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

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

5.2 Objetivos Específicos:

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
033	E.P. ANCON I	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

LEONOR YASIMIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

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

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Ancón I de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS (AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES	PRECIO POR RACION	TOTAL S/.
ANCON I	INTERNOS	Ración	2350	365	857,750	5.98	5'129,345.00
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	80	365	29,200	6.83	199,436.00
	TOTAL RACIONES ANUALES				886,950		5'328,781.00

4. RESULTADOS ESPERADOS

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

- 4.1. Internos(as), niños(as) y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), Internos con enfermedades diversas, Internas madres gestantes e internas en período de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
(Recomendación del OCI - Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05)
- 4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-08-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuícolas"; Resolución Suprema N° 0019-81-SADVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAG/RCP N° 39 (1989) "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. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Ancón I de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

2

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P./N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Of. Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Ancón I de la ORL-INPE, debe comprender un período de ejecución de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Ancón I de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contase con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
 - b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
 - c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- 5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
 - ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
 - ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
 - ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
 - ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (olvas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representantes del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
 - ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conforme al equipo de cocina de la empresa proveedora.
 - ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora o al menos uno de ellos (personal clave); deben estar presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participen desde el inicio hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos esté presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el período de vigencia del contrato suscrito con la entidad. En caso de Ancón I podrá estar presente cualquiera de los trabajadores desde el inicio hasta el final de la preparación ya que son personal externo.



Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

"AÑO DEL CENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
 - ✓ Que el personal del contratista porta su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
 - ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
 - ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
 - ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
 - ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 5.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANCÓN I

INTERNOS (A5)

DESAYUNO : 07: 30 a 08: 50 horas.
ALMUERZO : 12: 30 a 13: 50 horas.
CENA : 16: 00 a 17: 50 horas.

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 08: 00 a 08: 30 horas.
ALMUERZO : 12: 30 a 14: 00 horas.
CENA : 16: 30 a 18: 00 horas.

- 5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulan al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°,

4

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Oficina Regional
Penitenciaria Ancón I

"AÑO DEL Bicentenario del Perú - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

- 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.
- 6.3 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.4 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Ancón I de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.5 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo K (sulfato de potasio) de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 6.6 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.7 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:
- S/. 0.08 E.P. ANCON I**
- Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.
- 6.9 El Contratista deberá contar con un nutricionista, debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.
- 6.10 El profesional Nutricionista, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con anticipación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 6.11 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef, quien cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.
- 6.12 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
- 6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.14 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.



Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancash

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

- 6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
 - La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A, Formato B del Anexo A-1).
- 6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
 - El pescado será apto para consumo humano y se reglarán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.
- 6.18 El contratista proveerá a los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros. Asimismo deberá darle mantenimiento preventivo y correctivo (tuberías, llaves y otros) dentro de los primeros 14 días de iniciado la ejecución contractual. La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario, pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delantales impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo cuatro (04) juegos al año.
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en

6

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

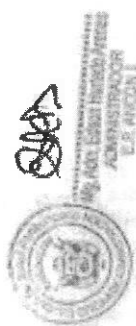
Instituto
Nacional Penitenciario

GR. Lima - Establecimiento
Penitenciario Arcángel

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

manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
 - b) Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
 - g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
 - h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
 - i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).
 - j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- 6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carné sanitario de cada uno de sus trabajadores. Asimismo, el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar

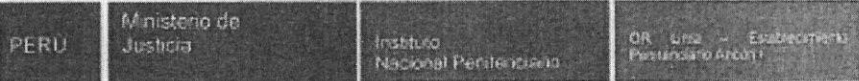


Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



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

dos funciones simultáneamente excepto el nutricionista que si podrá cumplir las funciones de representante.

- 6.24 El costo de 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.
- 6.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 132°, 133° y 134° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual deberá contar con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.
- 6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y Personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normalidad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.
- 6.28 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.

7. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

Establecimiento Penitenciario de Ancón I:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista (01)	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.
Representante del Contratista (01)	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero o Chef (02)	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último 01 año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de Limpieza para cocina de personal de seguridad del INPE (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá acreditar con 01 Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos y 01 certificado o constancia de capacitación en temas sanitarios: bioseguridad relacionado al servicio de alimentación. Ambas capacitaciones deben haber sido realizadas en el último año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).

8

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Of. Chf. - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

"AÑO DEL CENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

Personal de Limpieza para la cocina de población de internos (1)	• Deberá acreditar con 01 Certificado y/o constancia de capacitación en higiene y manipulación de alimentos y 01 certificado o constancia de capacitación en temas sanitarios; bioseguridad relacionado al servicio de alimentación. Ambas capacitaciones deben haber sido realizadas en el último año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Ayudantes de cocina para la cocina del personal de seguridad del INPE (1)	• Deberá acreditar con 02 Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, realizados en el último 01 año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Ayudantes de cocina para la cocina población de internos (12)	• Deberá acreditar con 02 Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, realizados en el último 01 año (Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de apoyo a medio tiempo (01)	• Al inicio de su participación efectiva en el contrato deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

Nota:

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

2.- En el E.P. Ancón I, cuenta con una infraestructura de cocina en su interior, donde se prepara la alimentación para los internos, para lo cual se requieren: 01 Chef, 12 ayudantes de cocina y 01 personal de limpieza. Igualmente, se cuenta con otra infraestructura de cocina para la preparación de la alimentación del personal INPE que labora 24 x 48 horas, para el cual se requieren 01 Chef, 01 ayudante de cocina y 01 personal de limpieza.

Según el DS N° 007-88-SA, Art. 83 los Certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos (del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina) deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

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

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

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

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

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

7.3 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario,



Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancash

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

impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.

- 7.4 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de jete, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- 7.5 El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 7.6 El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 7.7 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.
- 7.8 El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- 7.9 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.
- 7.10 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.
- 7.11 El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.
- 7.12 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

8 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de epidemiología, manipulación, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal, conservación de alimentos y relaciones humanas, dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.

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

9 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Al Establecimiento Penitenciario y la Oficina Regional Lima - INPE no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef y supervisor, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario Central

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

la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOP, por lo menos dos (02) veces al año.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta tres (03) modificaciones de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Representantes de cada Pabellón.

10 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del nutricionista emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

11 PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 132°, 133° y 134° del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o al este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

12 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

- a) Retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendario, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a

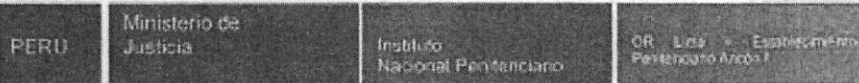
11

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



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

ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VT$$

P : Penalidad.

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

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

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

$$P = 0.1 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario N° 01

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

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

$$P = 0.05 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.



Aprobado Por:

LEONOR YASINJA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancos I

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

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

14

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

INSTITUTO
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

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

día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Anexo I

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días que no acredite la procedencia

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

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

$$P = 0.05 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación

16

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Oficina Regional de Establecimiento
Penitenciario Arequipa

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

de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OC)

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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/16.04.EL

14. OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO:

- Toda vez que el Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, guardando observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-88-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°; en su sentido, para calificar como postor, deberá acreditar que contará por lo menos con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, cada uno con una capacidad mínima de carga útil de 02 toneladas, debido a la cantidad de insumos alimenticios con los que deberá abastecerse el Contratista.
- Asimismo, el Contratista deberá abastecerse diariamente del insumo pan, el mismo que será brindado a todos los comensales como parte de su alimentación, por lo que, a fin de garantizar la calidad e inocuidad de dicho producto, el Contratista deberá abastecerse de una Panadería que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro, además de contar con REGISTRO SANITARIO del pan vigente otorgado por DIGESA. Para ello, para calificar como postor, deberá acreditar que contará con una panadería que cumpla con lo indicado en el presente párrafo.
- Del mismo modo, a fin de prevenir cualquier desabastecimiento en el mercado local que pueda poner en riesgo la alimentación de la población penal del E.P. ANCON I, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para víveres secos y un (01) Almacén para víveres frescos, los cuales deben contar con la Licencia de Funcionamiento respectiva. Por ello, para calificar como postor, deberá acreditar que contará con los almacenes descritos en la presente.

15. OTRAS CONSIDERACIONES:

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

17

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

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

ANEXO A-1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANCON I

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,500 y para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kícalorías por día respectivamente.
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO E.P. ANCON I:

DESAYUNO DEL 15% al 30%	ALMUERZO DEL 45% al 65%	CENA DEL 15% a 35%
VARON: DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,125 Kcal. A 1,625 Kcal.	DE 375 Kcal. A 875 Kcal.

PERSONAL INPE E.P. ANCON I:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40% al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 683 kcal	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1238 Kcal.

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

INTERNO E.P. ANCON I:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. A 375 Kcal.	DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. A 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g A 94 g.	DE 42 g. A 83 g.	DE 344 g A 489 g.

PERSONAL INPE MASCULINO E.P. ANCON I:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 45 g. A 82 g.	DE 378 g. A 516 g.

PERSONAL INPE FEMENINO E.P. ANCON I:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 88 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 318 g. A 431 g.

18

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P/N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR LIMA - Establecimiento
Penitenciario Ancón

'AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA'

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, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el período de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO E.P. ANCÓN I:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, OTROS + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA, O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA, OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA (CON FRITURAS) + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION	SEGUNDOS + INFUSION o SOPAS + INFUSION o MAZAMORRAS.

NOTA:

NOTA (1): - En el desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo (una vez en el desayuno y la otra en la mazamorra y cena).

- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente).
- En el almuerzo considerar preparado dos (02) veces por semana.
- En el almuerzo considerar 3 frutas y 4 ensaladas a la semana.
- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión; tres (03) sopas y una (01) mazamorra.

NOTA (2): - La frecuencia de la preparación del menú, estará sujeta a los usos y costumbre de la población penal.

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DEL INPE E.P. ANCÓN I:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA, OTROS, + 03 PANES + QUESO, HUEVO, ACEITUNAS, JAMONADA, HOT DOG, HOMELET, TORTILLAS, SALTADITOS, MARGARINA, MERMELADA, OTROS. OPCION 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSION.	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCO O INFUSION.	SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA o POSTRE + INFUSION o REFRESCO, o SOPAS + FRUTA o POSTRE + INFUSION.

NOTA:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- En la opción 02 el desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.

19

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/URL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/URL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/URL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancon I

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

CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES EN CRUDO A CONSUMIR POR LOS INTERNOS DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANCON I

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO			
	PAN (30 g. CADA UNIDAD) Considerar 3 panes diarios	DIARIO	90 g.
	PAN INTEGRAL (30 g. CADA UNIDAD) - DIETA Considerar 3 panes diarios	DIARIO	90 g.
	LECHE FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA SOLA	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	2 VECES POR SEMANA	90 cc
	CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC)	2 VEZ POR SEMANA	60 cc
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINCHA, SIETE SEMILLAS o CAÑIHUA, ETC	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	FRUTA (CON CEREAL)	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	FRUTA SOLA	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	45 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
ALMUERZO			
	RES SIN HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO (PRESA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	RES CON HUESO PARA PICADO	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	RES SIN HUESO PARA PICADO	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HIGADO DE RES	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESA)	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO CON HUESO (PICADOS)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA o GALLINA CON HUESO PARA PRESA	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO (PRESA) o CERDO SIN HUESO (PRESA) o CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g. 100 g. 100 g.
	PESCADO ENTERO o PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 g. 160 g.
	GALLINA CON HUESO PARA PICADOS	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR QUINCENA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HUEVO DE GALLINA (se brindará como acompañante, guisos, loco de zapaño, menestras, etc.)	1 o 2 VECES POR SEMANA	55 g.
	ARROZ	07 VECES POR SEMANA	160 g.
	TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	90 g.
	FIDEOS TALLARIN (SEGUNDOS)	1 VEZ POR SEMANA	200 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS) (se brindará acompañado de un producto de origen animal - no se considera plato o plato zardo - cuya cantidad mínima será de 50 gr.)	2 VECES POR SEMANA	90 g.
	TUBERCULOS (en menú presado)	ADECUADO AL MENU	150 g.
	PAPA PARA PICADOS	ADECUADO AL MENU	250 g.
	PAPA SECA	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU	100 g.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 g.
	VERDURAS	4 VECES POR SEMANA	30 g.
CENA			
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO ENTERO o PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	125 g. 100 g.
	MENUDENCIA DE RES (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	POTA	1 VEZ POR QUINCENA	60 g.

20

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Alcazál

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

	MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (HIGADO, MOLLEJA O CORAZÓN)	2 VECES POR SEMANA	50 g.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA SEGUNDO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZÓN)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	ARROZ PARA SEGUNDO	3 VECES POR SEMANA	140 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	FIDEOS TALLARIN PARA SEGUNDO	1 VEZ POR SEMANA	180 g.
	TUBERCULO (ACOMPANANTE EN GUISOS)	ADECUADO AL MENU	180 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE O PLÁTANO (SOLOS)	ADECUADO AL MENU	150 g.
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU	80 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS U OTROS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	PLÁTANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (frutas)	ADECUADO AL MENU	150 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, OTROS ALIMENTOS Y/O INGREDIENTES NO CONSIDERADOS EN EL CUADRO.	ADECUADO AL MENU Y VCT.	ADECUADO AL MENU

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana, pudiendo incluir otros alimentos que se adecuan al menú y al VCT (Valor Calórico Total). Los alimentos que no se detallan en el Cuadro N° 01, están incluidos dentro del rubro "OTROS".



Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancon I

"AÑO DEL CENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES EN CRUDO A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANCON I

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES DIARIO	90 g.
	LECHE DE VACA o	1 VEZ POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA (SOLA o CON CAFÉ o COCOA)	1 VEZ POR SEMANA	120 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	1 VEZ POR SEMANA	60 cc
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA	2 VECES POR SEMANA	25 g.
	JAMONADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	45 g.
	QUESO FRESCO	1 VEZ POR SEMANA	45 g.
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	RES PULPA	1 VEZ POR SEMANA	40 g.
	FRUTA ENTERA	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	FRUTA EN CEREAL U OTRO (avena, quinua, soya, etc.)	ADECUADO A LA PROGRAMACION	30 g.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:		
	POLLO FRESCO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	POLLO FRESCO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (CORAZON, HIGADO, MOLLEJA)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC.	ADECUADO AL MENU	30 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	ADECUADO AL MENU	40 g.
	SEGUNDOS		
	RES SIN HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	120 g.
	RES CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	POLLO FRESCO CON HUESO (PRESADO)	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	POLLO FRESCO CON HUESO (PICADO)	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	ADECUADO AL MENU	55 g.
	PAVITA o GALLINA (CON HUESO PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO ENTERO	1 VEZ POR SEMANA	250 g.
	PESCADO EN FILETE	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HIGADO DE RES	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	ARROZ	ADECUADO AL MENU	150 g.
	FIDEO TALLARIN	ADECUADO AL MENU	200 g.
	TRIGO o QUINUA EN GUISOS	ADECUADO AL MENU	100 g.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	ADECUADO AL MENU	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	ADECUADO AL MENU	150 g.
	PAPA (EN GUISOS PICADOS)	ADECUADO AL MENU	200 g.
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU	150 g.
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTON, PLATANO, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELON, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC.)	DIARIO	150 g.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	ADECUADO AL VCT
CENA			
	RES SIN HUESO (EN GUISOS PICADOS)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	130 g.
	POLLO FRESCO CON HUESO, GALLINA (EN GUISOS PICADO)	2 VECES POR SEMANA	100 g.

22

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Of. Lima - Establecimiento
Penitenciario Principal

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

	POLLO FRESCO CON HUESO, GALLINA PRESADO (SOPAS, CALDO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO ENTERO O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PESCADO EN FILETE	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	HUEVO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	ARROZ	ADECUADO AL MENÚ	150 g.
	TRIGO O QUINUA (EN GUISOS)	ADECUADO AL MENÚ	100 g.
	FIDEOS TALLARIN PARA SEGUNDO	ADECUADO AL MENÚ	160 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	ADECUADO AL MENÚ	160 g.
	PAPA (EN GUISOS PICADOS)	ADECUADO AL MENÚ	200 g.
	OLLUCO	ADECUADO AL MENÚ	150 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FRUTAS	ADECUADO AL MENÚ	160 g.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA (PARA WAZAMORRAS)	ADECUADO AL MENÚ	40 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVERJA, AVENA, MORÓN, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	ADECUADO AL MENÚ	80 g.
	OTROS	ADECUADO AL MENÚ	ADECUADO AL VCT
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS E INGREDIENTES NO CONSIDERADOS EN EL CUADRO	ADECUADO AL MENÚ	ADECUADO AL VCT

Nota: La selección de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descriptos en el presente cuadro, debiendo considerarse la mayor variedad posible para cada semana pudiendo incluir cinco alimentos que se adecuen al menú y al VCT (Valor Calórico Total).



Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU	Ministerio de Justicia	Instituto Nacional Penitenciario	OR Lima - Establecimiento Penitenciario Ancon I
------	------------------------	----------------------------------	---

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

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENAL DE ANCON I									
MENU N°									
	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (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			0.0
ALMUERZO: DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA: DESCRIPCION DE LA CENA									
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
						VCT (Gr.)			0.0
						VCT (Kcal.)			0.0
						VCT (%)			0
						V. C. T. MENU			0

Administración
ANCON I



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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se 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 administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR - Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancon I

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

FORMATO N° B

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

10/07/2022



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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Esta 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 administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Atocon

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL	
A.1	REPRESENTACIÓN	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta. En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscribe la promesa de consorcio, según corresponda. Promesa de consorcio con firmas legalizadas, en la que se consignen 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. La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes. El representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades. <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. Promesa de consorcio con firmas legalizadas.
A.2	HABILITACIÓN	<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe contar con actividad económica según RUC en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Importante</p> <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DIN, la habilitación de postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en mercado.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Presentar copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS</p>

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Of. Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

"AÑO DEL INCENTIVARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

		<p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS, los mismos que deben estar declarados a la SUNAT y además, presentar la partida registral emitida por Registros Públicos en donde se evidencie que en el objeto de la empresa se describe la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> <p>Requisitos: RNP Vigente, a la fecha de presentación de la propuesta, en el Capítulo de Servicios.</p> <p>Acreditación: Copia de la Ficha RNP, emitida por el OSCE.</p> <p>Nota: En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>
B		CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL - OPCIONAL
B.1		EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO
		<p>Requisitos: El postor debe contar con 01 camión frigorífico y con 01 camión furgón, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 02 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles.</p> <p>Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Se deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP) de los camiones que se presenten en la oferta, cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de acreditación de desinfección y desinsectación de unidades móviles - Declaración Jurada indicando nombres de los choferes que conducirán los vehículos <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>
B.2		ALMACÉN DE ALIMENTOS
	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA	<p>Requisitos: El postor debe contar con 01 almacén para víveres frescos y con 01 almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario.</p> <p>Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Se deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación de almacenes de víveres frescos y víveres secos (dentro de la jurisdicción antes de la buena Pro <p>Importante:</p>

ACREDITACIÓN
E.F. ANCON I

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Of. Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancón I

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

		<p>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.</p> <p>PANADERÍA <u>Requisitos:</u> El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva. <u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente y copia de REGISTRO SANITARIO del pan francés y pan integral (dieta) vigente otorgada por DIGESA dentro de la jurisdicción. Verificación de la panadería antes de la buena Pro.</p> <p>CAMARA FRIGORIFICA El postulante deberá contar con cámara frigorífica propia y/o alquilada.</p> <p><u>Importante</u> 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.</p>
<p>B3</p>	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NUTRICIONISTA <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Nutricionista. <u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • REPRESENTANTE <u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Representante. <u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. • COCINERO O CHEF



28

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Acon 1

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA



Requisitos:

Experiencia mínima de un (01) año en trabajos o prestaciones como cocinero o chef de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios) del personal clave requerido como Cocinero o Chef.

Acreditación:

- La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Cada Personal Clave, deberá presentar una carta de compromiso original legalizada ante Notario Público que deberá estar dirigido al postor, en el cual manifiesta que es compromete a desempeñar las funciones que le competen dentro del Establecimiento Penitenciario correspondiente, adjuntando copia simple del DNI vigente, señalando domicilio actual y número telefónico fijo y/o móvil. (En caso de consorcio, dicha carta de compromiso original legalizada deberá estar dirigida al integrante del consorcio que se obliga a realizar la contratación del personal Clave, respectivamente; o, al que es designado como representante legal del consorcio, según como se encuentre establecido en la promesa formal de consorcio que se presente en la oferta del postor).

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación incluyendo el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincide literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia al las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **NO MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN**, 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.

29

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Anzón I

"190 DEL BICENTENARIO DEL PERÚ - 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

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

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada 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 desprende 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 certificará 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 el dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustantiva correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9 (según Bases Estandarizada del OSCE).

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 publicada 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 (según Bases Estandarizada del OSCE) referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

OR Lima - Establecimiento
Penitenciario Ancof II

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

		Importante <ul style="list-style-type: none">• 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".
--	--	---



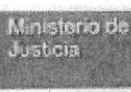
31

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PAIS DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL

REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS, INTERNASY PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MODELO DE ANCON II DE LA ORL-INPE.

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso tiene por finalidad brindar una Alimentación Balanceada, cumpliendo con los Requerimientos Técnicos Mínimos requeridos para el Personal INPE que labora 24 x 48 horas y para los internos(as) del Establecimiento Penitenciario Modelo de Ancón II, ubicado en el Departamento de Lima de la Oficina Regional Lima del INPE.

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

Brindar el Servicio de Alimentación para los internos y Personal INPE que labora 24 x 48 horas en el Establecimientos Penitenciarios Modelo de Ancón II del Departamento de Lima, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

5.2 Objetivos Específicos:

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
036	E.P. MODELO ANCON II	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

CONSIDERACIONES GENERALES

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para los internos y personal INPE que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario Modelo de Ancón II de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACION Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
MODELO ANCON II	CARRETERA PANAMERICANA NORTE KM. 39.5 ANCON.

3. CANTIDAD REFERENCIAL DE INTERNOS Y PERSONAL INPE 24x48: Según detalle:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
MODELO ANCON II	INTERNOS	Ración	1800	365	657,000
	PERSONAL INPE (24 X 48)	Ración	80	365	29,200
TOTAL RACIONES ANUALES					686,200

4. RESULTADOS ESPERADOS

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

- 4.1. Internos y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Psiquiátricos, Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
- 4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicultura"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CACIRCP N° 38 (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. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal del INPE que labora (24x48 horas) del Establecimiento Penitenciario Modelo de Ancón II de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

2

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

- 4.6. El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario Modelo de Ancón II de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.
5. **FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.**
- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario Modelo de Ancón II de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- a) Aprobará los menús para cada mes propuestos por el Contratista; previa aprobación del informe del nutricionista del INPE y/o Jefe de Salud, en caso contrario por cualquier miembro del equipo de control de alimentos.
 - b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina de internos y personal INPE.
 - c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos (productos secos y frescos) que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en el anexo A formato A y B de dosificación.
- 5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en El anexo A; esquema de ración de alimentos preparados para internos del E.P. Modelo Ancón II y los cuadros (N° 01 y 02).
 - ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
 - ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
 - ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
 - ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
 - ✓ Que, el personal de seguridad del EPM Ancón II, cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina de la empresa proveedora, en el sistema de registro de visitas por visitante (sistema biométrico) y en el cuaderno que el equipo de control de alimentos aperturará para el registro del personal externo de la empresa proveedora de alimentos. El cuaderno será brindado por la Administración del penal y al concluir el cuaderno, éste será entregado a la administración para su custodia y control. En el caso, que el sistema de registro de visitas presenta fallas por diferentes motivos (falta de fluido eléctrico,

3

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

PLAN DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

falta de internet, caída del sistema, etc.), se validará el registro de asistencia en el cuaderno del registro del personal externo.

- ✓ Que, el nutricionista, el representante, el chef o cocinero de la empresa proveedora de alimentos, al menos uno de ellos, debe estar presente en la verificación y distribución diaria de las raciones (menús), con el nutricionista del INPE, cumpliendo cada uno un mínimo de ocho (08) horas laboradas.
 - ✓ El Nutricionista (personal clave) de la empresa proveedora deberá estar presente de Lunes a Domingo y feriados en la preparación y distribución de las raciones (menús) alimenticias, con un mínimo de ocho (08) horas laboradas, debiendo el proveedor tener un nutricionista alterno para su reemplazo, debiendo el proveedor comunicar a la Dirección del Penal, para que autorice su ingreso y se pueda contar con igual, similar o superior condiciones requeridas en los términos de referencia, siendo responsabilidad de la empresa proveedora el cumplimiento de las obligaciones contractuales con su personal externo.
 - ✓ Durante el período de vigencia del contrato suscrito con la Entidad, El contratista es responsable de otorgar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de su nutricionista, representante, chef y / o cocinero, así como de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.
 - ✓ El personal externo representante y chef deberán estar de lunes a viernes hasta el final de la preparación de los alimentos, pudiendo turnarse para que uno de ellos esté presente los días sábados, domingo y feriados durante todo el período de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
 - ✓ El representante del contratista deberá estar presente de lunes a domingo y feriados verificando que los víveres, carnes y granos lleguen en la cantidad completa, en buen estado (con la fecha de vencimiento, certificado de SENASA y/o SANIPES) y dentro del horario para su preparación, únicamente podrá ser reemplazado, un día sábado, domingo o feriado por el nutricionista de la empresa proveedora, lo cual estará bajo responsabilidad y supervisión del nutricionista del INPE, debiendo comunicar oportunamente a la dirección, el incumplimiento de lo especificado en el presente párrafo, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
 - ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin por el contratista.
 - ✓ Que el representante, nutricionista, chef y/o cocinero del contratista, porten su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
 - ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del representante, nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina y limpieceros propuestos.
 - ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina de internos y personal INPE 24x48. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
 - ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
 - ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- 5.5. La medición de los resultados se efectuará, además, verificando la distribución de la ración alimenticia preparada a cada grupo beneficiario según el siguiente horario:

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MODELO DE ANCÓN II

INTERNOS

DESAYUNO

:07: 00 a 08: 00 horas.

ALMUERZO

:12: 00 a 13: 30 horas.

CENA

:16: 00 a 17: 30 horas.

PERSONAL INPE

DESAYUNO

:08: 00 a 09: 00 horas.

ALMUERZO

:12: 30 a 14: 00 horas.

CENA

:18: 00 a 19: 30 horas.

Es obligación del contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que el nutricionista del contratista y el nutricionista de la entidad deberán estar presentes en el reparto de los alimentos, debidamente uniformados y con sus implementos de bioseguridad.

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

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del contratista. Las observaciones en la ejecución contractual que acarreen aplicación de penalidades al contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia reversionarán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos del EPM Ancón II.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas". Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.3 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.4 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Modelo de Ancón II de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.5 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro de cada Cocina con un botiquín de primeros auxilios con medicamentos básicos para quemaduras y cortes con fechas vigentes antes de su vencimiento y con la cantidad suficiente de extintores por cada cocina, Extintores (po K (acetato de potasio) con capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- El contratista deberá proveer el menaje adecuado (platos, tazas, vasos, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas de seguridad interna y externa.
- El contratista deberá contar con la cantidad suficiente y en buen estado de funcionamiento e higiene las carretas y/o carretillas para el traslado de los alimentos preparados hacia los pabellones y el punto de acopio, así como la carreta y/o carretilla de uso del personal de seguridad externa para el traslado de sus alimentos.
- En lo que respecta al personal de seguridad INPE 24x48 horas, que excepcionalmente preste servicios de custodia a los internos hospitalizados en los diversos hospitales de la ciudad, el Contratista deberá de contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación

5

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

PLAN DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL

servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de lapares que permitan su transporte) para ser llevados a cada hospital, lo cual lo deberá coordinar el Representante y/o nutricionista del contratista.

El Contratista para la preparación de los alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible (Gas Licuado de Petróleo GLP) contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada.

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

6.7 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:
S/. 6.0846 E.P. MODELO DE ANCON II

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

6.8 El costo de 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.

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

6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

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

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

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

6.12 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado de los alimentos, respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos. El abastecimiento de los insumos alimenticios

6

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Oficina Regional Lima

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

deberá realizarse de manera oportuna, de tal forma que puedan prepararse y distribuirse dentro del horario establecido. Para el reparto de los alimentos preparados deberá de contar con coches de reparto en condiciones saludables y en buen estado.

- 6.13 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delantales impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo cuatro (04) juegos al año y cada vez que sea necesario, debiendo realizar la entrega al inicio del contrato, de manera completa y lo realizará trimestralmente, en caso contrario, se aplicará la penalidad correspondiente. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán de contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas. Asimismo, los ayudantes de limpieza, quienes retirarán los residuos sólidos y desperdicios de los alimentos, deberán contar con indumentaria diferente a la de los cocineros, debiendo entregarles mínimo cuatro (04) veces al año: guantes y overoles.
- 6.14 El contratista proveerá de implementos de higiene a cada personal de cocina, lo cual hará entrega cada treinta (30) días.
- 6.15 Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación del EPIM Ancón II, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que ésta contraiga, así como de todos los actos que ellos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.14 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.
- 6.15 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación deberán incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación y/o constancias de capacitación, y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.
- El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, copia del carnet de sanidad, copia de certificados de trabajo, copia de certificados de capacitaciones (representante y chef), Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilitación (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el principio de economía. En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y la Constancia de Habilitación profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498), según correspondan.
- El personal conformado por internos trabajadores para la cocina contará con Acta de Consejo Técnico dentro de los treinta (30) primeros días para el inicio del contrato.
- 6.16 El contratista presentará por escrito a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; antes del inicio del servicio y de corresponder durante la ejecución contractual ante reemplazo de su personal, la relación nominal y numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documentos de identidad del personal externo que brindará la prestación en el establecimiento penitenciario, con los datos personales y demás documentos requeridos de cada uno de sus trabajadores.
- 6.17 El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.
- 6.18 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el cuadro que describe el número de personal requerido, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento

7

Aprobado Por:

LEONOR YASMINA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

"ARO DEL FOR" ALIMENTACIÓN DE LA SOBERANÍA NACIONAL

- 6.19 Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente, excepto el Representante que cumplirá también las funciones de Almacenero.
- Certificación de calidad y/o sanidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser aptas para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA; el contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados, tales certificados deberán ser presentados a la Administración del establecimiento penitenciario EPM Ancón II en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al establecimiento penitenciario.
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirá según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicultura".
 - 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.

7. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA"), que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario. Esta capacitación será por lo menos cada tres meses, y cada vez que se produzca recambio de personal en el servicio de alimentación. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Penitenciario, asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

Asimismo, el Contratista deberá brindar a su personal externo e interno, capacitaciones con una duración de 10 a 12 horas, durante la ejecución del periodo contractual en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

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

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

8. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Al Establecimiento Penitenciario y la Oficina Regional Lima - INPE no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef y supervisor, o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOP, por lo menos dos (02) veces al año.

El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles antes de iniciar el mes de la prestación de servicios, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del que haga sus veces, dentro de un plazo de siete (07) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximición de las penalidades u otras sanciones si las hubiera.

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

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta tres (03) modificaciones de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Representantes de cada Pabellón.

9. **RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.**

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

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 143° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del nutricionista emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación, y partes diarios respectivos.

10. **ADICIONALES ALIMENTICIOS:**

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, y personal INPE seguridad y salud 24x48 en las siguientes fechas del año:

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

Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio

Día del Padre : 3° Domingo de Junio

Navidad : 25 de Diciembre

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán conjuntamente con la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

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

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

11. PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

El contratista, en caso exista rebrote del COVID 19 y otras pandemias, deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad, de acuerdo a los Lineamientos que dicte el Gobierno.

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

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

A) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR

a.1 HABILITACIÓN

Requisitos: El postor debe contar con actividad económica según RUC en Elaboración de Otros Productos Alimenticios.

RNP vigente a la fecha de presentación de la propuesta, en el capítulo de servicios.

Acreditación: Presentar copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT y además, presentar la partida registral emitida por Registros Públicos en donde se evidencia que en el objeto de la empresa se describe la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Copia de la ficha RNP, emitida por el OSCE.

Importante: En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria, debe acreditar este requisito.



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

B) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA

b.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO

• VEHÍCULO

Requisitos:

El postor debe contar con 01 camión frigorífico y con 01 camión furgón, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 04 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta), con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Se deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP) de los camiones que se presenten en la oferta, cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).

- Certificado de acreditación de desinfección y desinsectación de unidades móviles
- Declaración Jurada indicando nombres de los choferes que conducirán los vehículos

Importante:

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

b.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA

b.2.1 ALMACÉN DE ALIMENTOS

Requisitos:

El postor debe contar con 01 almacén para víveres frescos y con 01 almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario y dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar también con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia. La Licencia de Funcionamiento correspondiente, deberá adjuntar el postor dentro de la oferta respectiva.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

- Se deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente.
- Verificación de almacenes de víveres frescos y víveres secos (dentro de la jurisdicción antes de la buena Pro).

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

MINISTERIO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

Importante:

En el caso que el postor sea un consorcio, los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

b.2.2 PANADERÍA

Requisitos:

El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario. Dicha panadería deberá contar con la licencia de funcionamiento correspondiente, copia de dicho documento deberá ser presentado por el postor dentro de su oferta presentada.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- Deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente y copia de REGISTRO SANITARIO del pan francés y pan integral (dieta) vigente otorgado por DIGESA dentro de la jurisdicción
- Verificación de la panadería antes de la buena Pro.

Importante:

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

b.2.3 CÁMARA FRIGORÍFICA

Requisitos:

El postulante deberá contar con cámara frigorífica propia y/o alquilada.

Acreditación:

Copias de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra, venta o alquiler, u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

- Se deberá adjuntar copia de licencia de funcionamiento correspondiente.
- Verificación de cámaras frigoríficas para el almacenamiento adecuado de los productos (dentro de la jurisdicción) antes de la buena pro.

Importante:

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

C) DEL PERSONAL

PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

Establecimiento Penitenciario Modelo Ancón II:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Nota: - La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de 01 AÑO en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante del Contratista	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que será presentada para la suscripción del Contrato. • Contar con un (01) Certificado y/o constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de alimentos, la cual SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, la cual SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.
Cocinero o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico en cocina, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de dos (02) años como cocinero en servicios de alimentación, el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

13

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

100



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

	<ul style="list-style-type: none"> • ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (FHS) que será presentada para la suscripción del Contrato. • Contar con un (01) Certificado y/o constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de alimentos, la cual SERA PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organoléptica de alimentos, la cual SERA PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.
Personal de Limpieza para cocina de personal de seguridad del INPE y Población de internos	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es interno: No requiere experiencia. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatología y otros), el mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • En contratista que señale contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del EPM Ancón II, dentro de los treinta (30) días inicio de la ejecución del contrato.
Ayudantes de cocina para la cocina de seguridad del INPE y población de internos	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es interno: No requiere experiencia. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente. • La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas (Nutricionistas, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatología y otros), el mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • En contratista que señale contar con internos del penal como ayudantes de cocina, deberán contar con Acta de Consejo Técnico Penitenciario del EPM Ancón II, dentro de los treinta (30) días inicio de la ejecución del contrato.

Cada Personal externo, deberá presentar una carta de compromiso original legalizada ante Notario Público que deberá estar dirigido al postor, en el cual manifieste que se compromete a desempeñar las funciones que le competen dentro del Establecimiento Penitenciario correspondiente, adjuntando copia simple del DNI vigente, señalando domicilio actual y número telefónico fijo y/o móvil. (En caso de consorcio, dicha carta de compromiso original legalizada deberá estar dirigida al integrante del consorcio que se obliga a realizar la contratación del personal, respectivamente; o, al que es designado como representante legal del consorcio, según como se encuentre establecido en la promesa formal de consorcio que se presenta en la oferta del postor).

Importante

- Baste la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestren la Capacitación requerida al personal propuesto.
- En caso que el personal de limpieza y ayudantes de cocina sean internos del penal, el contratista los solicitará antes de iniciar la ejecución de su Contrato, mediante una Carta simple dirigida al Director del E.P.M. Ancón II, para que de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán en el servicio de alimentación.



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

- Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal constituido por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.
- Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del E.P.M. Ancón II.

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP. ANCON II
	Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero o chef	01
Representante-almacenero	01
Ayudantes de Cocina	12
Personal de Limpieza para la cocina de población de internos	02
Personal de Limpieza para cocina de personal de seguridad del INPE 24x48	01
TOTAL	18

C.1 NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE)

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

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

El o la Nutricionista (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o

15

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, para su evaluación por el equipo de control de alimentos o uno de sus miembros, que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

C.2 COCINERO O CHEF:

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (*):

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

El Cocinero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario para su evaluación por el equipo de control de alimentos o uno de sus miembros, que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

C.3 REPRESENTANTE-ALMACENERO:

Realizará las siguientes actividades:

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

(*) Anexo 01 de la Directiva N° 010-2016-INPE.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

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

- Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes cedidos por el INPE para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal; el costo será asumido por el Contratista.
- Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforma con el horario establecido.
- Coordinar con el Director del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. Copia de dichos carnets serán anexados a cada expediente.
- Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.
- Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. Deberá contar con dirección en la jurisdicción de Lima y/o el Callao.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).
- El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo.

17

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

ANNO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

El Representante-Almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario para su evaluación por el equipo de control de alimentos o uno de sus miembros, que, de cumplir con lo requerido, será comunicado al Contratista. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

C.4 AYUDANTES DE COCINA:

El contratista contará con once (10) Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en las cocinas de población penal y dos (02) Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos), para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas, quienes realizarán las siguientes actividades:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, picado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos bajo las indicaciones del cocinero y/o nutricionista.
- Efectuar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar la distribución y el servicio de las preparaciones culinarias.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

Los Ayudantes de Cocina (personal interno contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.), por otros internos del establecimiento penal que han sido clasificados por el consejo técnico penitenciario.

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

C.5 PERSONAL DE LIMPIEZA:

El contratista contará con dos (02) Personal de Limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal que se ejecuta en las cocinas de población penal y un (01) personal de limpieza (quien podrá ser interno), para el servicio de alimentación del personal INPE 24x48 horas.

Realizarán las siguientes actividades:

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



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

VARO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

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

El personal de limpieza de Cocina (personal interno contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.), por otros internos del establecimiento penal que han sido clasificados por el consejo técnico penitenciario.

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

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

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

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

En ese sentido, el Presidente del Consejo Técnico Penitenciario del EPM Ancón II, remitirá copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al área de Trabajo del E.P. Modelo Ancón II para que se haga efectivo lo establecido en el punto ii) del párrafo precedente.

El contratista remitirá a la Dirección del EPM Ancón II y al Área de Trabajo los descansos laborales de todo el mes de los internos trabajadores en la cocina, antes del inicio de cada mes.

La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique;

(?) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPECS

(?) Recomendación N° 04 del Informe N° 007-2014-INPECS

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGÜEDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

VARO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

la boleta o el voucher del depósito efectuado, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes.

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

Los cocineros deberán descansar el día sábado o domingo, siendo cubierto por un ayudante de cocina.

D) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

E) DE LAS OTRAS PENALIDADES:

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

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

F) OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

Según el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado el artículo 163.- Otras penalidades.

En las Bases se podrán establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162 del reglamento de la ley de contrataciones del estado, siempre y cuando sean objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dotificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendario, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	Penalidad diaria = $0.01 \times VT$ P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.	La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, ó en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.
2	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD \times H$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
3	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jabo, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
4	En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o	$P = 0.2 \times VTD \times n$ P: Penalidad	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente

21

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

VAÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

Otras penalidades			
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 Lima aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	VTD: Valor total diario. n : número de días	caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.
5	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario. n : número de días	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.
6	Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
7	En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

22

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
8	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
9	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, así como la falta de limpieza a las trampas de grasa, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
10	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos, niños y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dotificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día	$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el

23

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		presenta caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos folios en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato. Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
11	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.06 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
12	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
13	En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de	$P = 0.02 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA GOBERNANZA NACIONAL

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
14	En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 6% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.06 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.
15	En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
16	En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de carnales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicia la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda	$P = 0.2 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario. n: número de días que no acredite la procedencia	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

25

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

PLAN DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
17	<p>realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>En los casos que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicia la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD \times n$</p> <p>P: Penalidad</p> <p>VTD: Valor total diario.</p> <p>n: número de días que no acredite la procedencia</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, basando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, sobre para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que corresponden hacer efectivo.
- Las actas emitidas por los fiscales, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la CGR, OCI del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por un miembro del Equipo de Control de Alimentos.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

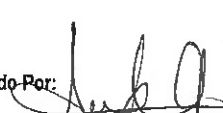
AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

G) OTRAS CONSIDERACIONES:

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

27

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA GOBERNANZA NACIONAL

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL E.P. MODELO ANCON II.

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (*), y para el personal del INPE será no menor a 2,750.
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P. MODELO ANCON II INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20% al 30%	ALMUERZO DEL 50% al 60%	CENA DEL 15% a 30%
VARON: DE 375 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,125 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 375 Kcal. A 729 Kcal.

E.P. MODELO ANCON II PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40% al 60%	CENA DEL 30% al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1238 Kcal.

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

E.P. MODELO ANCON II INTERNO:

	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1336.5 Kcal. A 1822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

E.P. MODELO ANCON II PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 375 g. A 516 g.

4. Programación de Raciones Alimenticias:

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A"; además deberá respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por la cantidad de días del mes siguiente. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

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

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

ESQUEMA DE RACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO DEL E.P. MODELO ANCÓN II:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE O MEZCLA LACTEA, AVENA, SOYA, HARINAS DE HABAS, SIETE SEMILLAS, CEBADA, CAFÉ, TE, CACAO, COCOA Y OTROS + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, PLATANO, ACEITUNA.	SEGUNDO + ENSALADA o FRUTA + REFRESCOS o INFUSION.	SEGUNDOS o SOPAS + INFUSIÓN o MAZAMORRAS

En el desayuno se brindará:

- Se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo (una vez en el desayuno y la otra en la mazamorra de la cena).
- En el desayuno se brindará dos (2) veces por semana infusión (café, cocoa, cacao, te).
- infusión (Café, Cocos, te o cacao) dos (02) veces por semana.
- avena, harina de habas, harina de soya una (01) vez por semana.
- siete semillas dos (02) veces por semana.
- fruta, manjar blanco, mermelada, aceituna, jamonada, hot dog una (01) vez por semana.
- Margarina y el huevo sancochado se darán uno de ellos en la semana de manera intercalada (una semana huevo sancochado y la siguiente margarina).

En el almuerzo se brindará:

- En el almuerzo considerar presado dos (02) veces por semana.
- En el almuerzo considerar 3 frutas y 4 ensaladas a la semana.
- En el almuerzo considerar pollo picado en la menestra dos (2) veces por semana.
- En el almuerzo considerar menestra dos (2) veces por semana.
- Mondongo y bife una (01) vez por semana de manera intercalada (una semana mondongo y la siguiente semana bife).
- Pollo con hueso (presado) una (01) vez por semana.

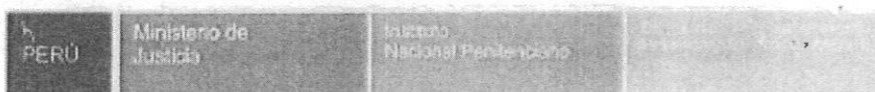
29

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/URL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/URL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/URL



AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

- Res sin hueso (presado) y pescado (presado) Una (1) vez por semana de manera intercalada (una semana res sin hueso y el siguiente pescado)
- Pollo con hueso (picado) cuatro (04) veces por semana.
- Arroz siete (7) veces por semana.
- Trigo y papa seca una (1) vez por semana de manera intercalada (una semana trigo y la siguiente semana papa seca)
- Papa (menestra) Dos (2) veces por semana.
- Tubérculo (presado) Dos (2) veces por semana.
- Papa (picado) una vez por semana
- Fruta Tres (3) veces por semana.
- Verdura (ensalada) cuatro (4) veces por semana.
- Mote (chanfainita) cada vez que se programe chanfainita.
- Verduras para guisos y aderezos (adecuado al menú y tabla de dosificación de alimentos)

En la cena brindará:

- Se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo (una vez en el desayuno y la otra en la mazamorra de la cena).
- En la cena considerar segundos dos (02) veces por semana.
- En la cena considerar sopas cuatro (04) veces por semana.
- En la cena considerar mazamoras una (01) vez por semana.
- Pollo con hueso picado dos (2) veces por semana.
- Papa (sopa) cuatro (4) veces por semana.
- Menudencia de pollo Cuatro (4) veces por semana.
- arroz Dos (2) veces por semana.
- Papa (sopa), fideos, sémola, arroz, morón, trigo y otros (sopa) Cuatro (04) veces por semana.
- Leche o mezcla láctea, fruta, sémola, arroz, chuflo, maicena (mazamorra) Una (1) vez por semana.
- Huevo de gallina (sopa) una (1) vez por semana.
- Verduras (sopa) cuatro (4) veces por semana.
- Verduras (amocos) dos (2) veces por semana.
- Huevo de gallina frito (cubana) una (1) vez por mes.
- Plátano (cubana) una (1) vez por mes.

**ESQUEMA DE RACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DEL INPE DEL E.P. MODELO
ANCIÓN II:**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWIYA + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACETUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PLATANO. OPCIÓN 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS + FRUTA o POSTRE + INFUSIÓN. o SOPAS + FRUTAS o POSTRE + INFUSIÓN.

NOTA:

1. En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
2. En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena y se brindará una vez por mes.



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Oficina Regional Lima
del Instituto Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 x 48 HORAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MODELO DE ANCON II DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA/AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

CUADRO N.º 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES EN CRUDO A CONSUMIR POR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO
MODELO ANCON II

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g, CADA UNIDAD)	90 g
	LECHE EVAPORADA O MEZCLA LACTEA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA	25 g
	SIETE SEMILLAS	25 g
	CEBADA	10 g
	HARINA DE HABAS	25 g
	HARINA DE SOYA	25 g
	CAFE o COCOA o TE o CACAO	10 g
	MARGARINA	30 g
	MERMELADA	30 g
	ACEITUNA	30 g
	JAMONADA o HOT DOG	30 g
	MANJAR BLANCO	30 g
	HOTDOG	30 g
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g
	PLATANO	100 g
ALMUERZO	RES SIN HUESO	100 g
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	160 g
	POLLO CON HUESO (PICADO)	100 g
	PESCADO ENTERO o	250 g
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	160 g
	PULMON DE RES	100 g
	MONDONGO DE RES	100 g
	ARROZ	150 g
	TRIGO (EN GUISO)	80 g
	PAPA SECA (EN GUISO)	80 g
	MOTE (EN CHANFAINTA)	10 g
	MESETRA (EN GUISO)	80 g
	PAPA o CAMOTE o YUCA (EN PRESADO)	150 g
	PAPA (EN PICADOS)	250 g
	PAPA (EN MESETRA)	70 g
	FRUTAS	150 g
	VERDURAS (ENSALADA)	30 g
	VERDURAS (GUISO Y ARROZ)	ADICUADO AL MENU
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, REFRESCOS, OTROS ALIMENTOS Y/O INGREDIENTES NO CONSIDERADOS EN EL CUADRO.	ADICUADO AL MENU
CENA	POLLO CON HUESO (PICADOS)	80 g
	HUEVO (EN SOFA)	20 g
	MESETRA DE POLLO	50 g
	ARROZ	130 g
	VERDURAS (EN SOFA)	25 g
	PAPA (EN SOFA)	50 g
	VERDURAS (EN ARROZ)	30 g
	LECHE O MEZCLA LACTEA (EN MAZAMORRA)	40 cc
	HUEVO DE GALLINA	55 g
	PLATANO	120 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, MORON, TRIGO, (PARA SOPAS)	40 g
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO Y OTROS (PARA MAZAMORRAS)	40 g
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, REFRESCOS, OTROS ALIMENTOS Y/O INGREDIENTES NO CONSIDERADOS EN EL CUADRO.	ADICUADO AL MENU

NOTA:

- La relación de menú propuesta por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerarse la mayor variedad posible para cada portada, pudiendo incluir otros alimentos que se adecuen al menú y al VCT (Valor Calórico Total). Los alimentos que no se detallan en el Cuadro N° 01, están incluidos dentro del rubro "OTROS".

- Si no se encuentra en el mercado, algún producto de origen animal descrito en el cuadro N° 01 estos podrán ser reemplazados por otros alimentos de origen animal de similares características nutricionales.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

PLAN DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES EN CRUDIO A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO
MODELO ANCON II

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	50 g.
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	60 g.
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS o KINCHA o SEMOLA o SIETE SEMILLAS o AVENA o QUINUA	70 cc.
	CEBADA	25g.
	JAMONADA	15 g.
	HOT DOG	35g.
	MARGARINA	30 g.
	PALTA	30 g.
	CAMOTE	100 g.
	CONSERVA DE PESCADO	120 g.
	HUEVO (TORTILLA Y OMELET)	55g.
	VERDURAS (TORTILLA)	35 g.
	POLLO PARA SALTADO	30 g.
	HOT DOG (OMELET)	65g.
	ACEITUNA	15g.
	QUESO FRESCO	30 g.
	HUEVO	35 g.
	RES PULPA	55 g.
	FRUTA EN CEREAL U OTRO (sweets, quinnas, soya, etc.)	40 g.
	40 g.	
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO FRESCO CON HUESO	65g.
	POLLO FRESCO SIN HUESO	45g.
	MENUDENCIA DE POLLO	60g.
	RES SIN HUESO	40g.
	RES CON HUESO	60g.
	PESCADO Y/O MARISCOS	60g.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC.	50 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO	50 g.
	VERDURAS PARA SOPA	30g.
	QUESO (CREMA)	15g.
	LECHE EVAPORADA (CREMA)	20g.
	HUEVO (CREMA)	20g.
	PAPA PARA ENTRADA	25g.
	100g.	
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	120 g.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 g.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	180 g.
	HUEVO DE GALLINA	55 g.
	POLLO CON HUESO	100 g.
	PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)	180 g.
	CHIRDO CON HUESO (PRESADO)	180 g.
	PESCADO ENTERO	250 g.
	PESCADO EN FILETE	180 g.
	HIGADO DE RES	100 g.
	MENUDENCIA DE RES (CORAZON, BOFE, ETC.)	100 g.
	ARROZ	150 g.
	TRIGO, QUINUA, PAPA SECA (EN GUISOS)	50 g.
	FIDEOS TALLARIN	150 g.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (EN PRESADO)	150 g.
	PAPA (EN GUISOS PICADOS)	250 g.
	FRUTA PARA REPRESO	60 g.
	FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJA, LIMA, MELOCOTON, PLATANO, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELON, PAPA, MANGO, TUNA, ET.)	50 g.
	DE ACUERDO A LA TABLA DE DOSIFICACION	
	VERDURAS PARA GUISOS Y OTRAS PREPARACIONES	
CENA	VERDURAS MINIMO DOS TIPOS (ENSALADA)	50 g.
	RES SIN HUESO (EN GUISOS PICADOS)	100 g.
	RES CON HUESO (SOPAS)	100 g.
	POLLO FRESCO CON HUESO, GALLINA (EN GUISOS PICADOS)	100 g.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Regional Lima

ANEXO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

	POLLO FRESCO CON HUESO, GALLINA PRESADO, SOPAS, CALDO, GUISOS	100 g
	MENUDENCIA DE RES	100 g
	HUEVO DE GALLINA	55 g
	ARROZ	150 g
	TRIGO o QUINUA, EN GUISOS	80 g
	FIDEOS TALLARIN, PARA SEGUNDO	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	100 g
	PAPA (GUISOS FRIJIDOS)	200 g
	OLLUDO (GUISOS)	100 g
	VERDURAS	30 g
	FRUTA	150 g
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHURRO, MAIZENA, (PARA MAZAMORRAS)	40 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, MORON, TRIGO, TRIGOL, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	60 g
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC.	

Nota:

- La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerarse la mayor variedad posible para cada semana.
- Si no se encontrara en el mercado, algún producto de origen animal descrito en el cuadro N° 02 este, podrán ser reemplazados por otros alimentos de origen animal de similares características nutricionales.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

PLAN DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL

FORMATO N° A

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

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

Nombre y firma de la Nutricionista
CRP N°

NOTA

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formulario se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometidos a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien tenga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

PLAN DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

FORMATO N° B

DESCRIPCION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL EF MODELO ANCON 8									
MENU N° 000000									
	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
						PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0
ALMUERZO:									
DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:									
DESCRIPCION DE LA CENA									
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
						CENA			
VCT (Gr)			0.0	0	0				
VCT (Kcal)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V.C. Y. MENU			0

Nombre y Firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Aprobado Común
O.R.L. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
CHP N°

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Esta Fianza se presentará con la Descripción, Composición y valor calórico total de los Menus Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

Oficina Regional Lima
Penitenciaro

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor</p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 camión frigorífico y con 01 camión furgón, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 04 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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. Se deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP) de los camiones que se presenten en la oferta, cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de acreditación de desinfección y desinsectación de unidades móviles - Declaración Jurada indicando nombres de los choferes que conducirán los vehículos <p>Importante En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICO
	<p>ALMACÉN DE ALIMENTOS</p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 almacén para víveres frescos y con 01 almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario estará ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar también con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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. Se deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación de almacenes de víveres frescos y víveres secos (dentro de la jurisdicción antes de la buena Pro).

37

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de Justicia

Instituto Nacional Penitenciario

ALGO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL

	<p>Importante:</p> <p>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.</p>
	<p>PANADERIA</p>
	<p>Requisitos:</p> <p>El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, la misma que deberá contar con la documentación respectiva.</p>
	<p>Acreditación:</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 de la infraestructura estratégica requerida. Deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente y copia de REGISTRO SANITARIO del pan francés y pan integral (dieta) vigente otorgado por DIGESA dentro de la jurisdicción.</p>
	<p>Verificación de la panadería antes de la buena Pro.</p>
	<p>Importante</p> <p>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.</p>
B.3	<p>CALIFICACIONES DEL PERSONAL</p>
B.3.1	<p>FORMACION ACADEMICA:</p>
	<p>Requisitos:</p>
	<p>• Nutricionista:</p>
	<p>Estudios Profesionales universitarios con Título, colegiado y habilitado.</p>
	<p>(El título, puede tener también la denominación de Licenciado en Nutrición humana o Licenciado en Bromatología y nutrición o Licenciado en Nutrición y Dietética).</p>
	<p>Acreditación:</p>
	<p>El TÍTULO PROFESIONAL requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://entrega.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p>
	<p>Importante para la Entidad</p>
	<p>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</p>
	<p>Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.</p>
B.4	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p>
	<p>NUTRICIONISTA</p>
	<p>Requisitos:</p>
	<p>De quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, asimismo deberá acreditar con copias de constancias, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida. Debiendo acreditar su experiencia, como</p>

38

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

	<p>mínimo de 01 año, en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios). Tal experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. • En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. • Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. • Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a NO MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN, 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 alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</p> <p>Acreditación:</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)</p>

39

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



PERU

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

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 pago⁵, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidad 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 presentan contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20/09/2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° (según Bases Estandarizada del OSCE).

⁵ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0048-2019-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el sello sale de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacientemente en relación a que se encuentre cancelado. Admitir esto equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se plantea ante el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado") expuesto en el cual si se contaría con la declaración de un tercero que brinda certeza, ante la cual debiera reconocerse la veracidad de la experiencia".



PERÚ

Ministerio de
Justicia

Instituto
Nacional Penitenciario

VARO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL

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 publicada 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° (según Bases Estandarizada del OSCE) 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 deban presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

41

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(ITEM I) e (ITEM II - PAQUETE)

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos: Según el objeto de la contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor.
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	VEHÍCULOS Requisitos: El postor debe contar con 01 camión frigorífico y con 01 camión Furgón, que se utilizarán para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de 04 Tonelada de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente). Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada). Se deberá adjuntar copia de la tarjeta de identificación vehicular (emitido por la SUNARP), de los camiones que se presentan en la oferta, cuyos datos del vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente). <ul style="list-style-type: none">- Certificado de acreditación de desinfección y desinsectación de unidades móviles- Declaración Jurada indicando nombres de los choferes que conducirán los vehículos
	Importante <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>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	ALMACEN DE ALIMENTOS: Requisitos: El postor debe contar con 01 Almacén para víveres frescos y con 01 almacén para víveres secos, los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario estará ubicado dentro de la jurisdicción de la provincia de Lima, debiendo contar con una (01) CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES , para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, puede ser propia y/o alquilada. Acreditación: Para los Almacenes y la Cámara Frigorífica, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

BARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

- Se deberá adjuntar copia de la licencia de funcionamiento correspondiente.
- Verificación de almacenes y cámara frigorífica (dentro de la jurisdicción antes de la buena pro).

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

PANADERÍA

Requisitos:

El postor deberá contar con **01 panadería**, de donde abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, deberá estar ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima y/o Callao, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) y (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Deberá adjuntar copia de la Licencia de Funcionamiento correspondiente y copia de REGISTRO SANITARIO del pan francés y pan integral (dieta) vigente otorgado por DIGESA dentro de la jurisdicción.

Verificación de la panadería antes de la buena Pro.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

ITEM I – E.P. CALLAO:

Requisitos:

- a) Nutricionista:
Estudios Profesionales universitarios (titulado, colegiado y habilitado).

Acreditación:

- Titulado, colegiado y habilitado.
 - Nota. - La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.
 - la documentación para acreditar la formación académica del "nutricionista" será presentada para la suscripción del contrato.
 - Experiencia mínima de 01 año en la supervisión de servicios de alimentación colectiva (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros).
- Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).

ITEM II – E.P. ANCÓN I y ANCÓN II:

Requisitos:

- a) Nutricionista:
Estudios Profesionales universitarios (titulado, colegiado y habilitado).
(El título, puede tener también la denominación de Licenciado en Nutrición humana o Licenciado en Bromatología y nutrición o Licenciado en Nutrición y Dietética).

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Acreditación:

- El Título Profesional requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>. Según corresponda.

Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA:

De quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, colegiatura y habilitación vigente, asimismo deberá acreditar con copias de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida. Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios). Tal experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente ÍTEM 1 S/ 22'858,000.00 (Veintidós Millones ochocientos cincuenta y ocho mil con 00/100 Soles), e ÍTEM 2 PAQUETE S/ 27'256,000.00 (Veintisiete Millones doscientos cincuenta y seis mil con 00/100 Soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</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 pago¹⁰, 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° 7 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

¹⁰ 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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Aprobado Por:

LEONOR YASINJA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 8**.

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° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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:

PARA ITEM I (E.P. CALLAO) y II (E.P. ANCON I y EP ANCON II)

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio
		100 puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos ¹¹

Importante

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

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.
Aprobado Por:

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Callao, E.P., Ancón I, E.P. Ancón II, que celebra de una parte **LA OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia, y Departamento de Lima, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/18** para la contratación de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Callao, E.P., Ancón I, E.P. Ancón II, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad E.P. Callao, E.P. Ancón I y E.P. Ancón II de la ORL-INPE.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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.

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], 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."

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 accesorias 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."

Aprobado Por:

LEONOR YASMINA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

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 SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDÁ ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ 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).

¹⁴ 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>

Aprobado Por:


LEONOR YASMINA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DÁRWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXOS

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL
Presente. -

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	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 servicios¹⁶

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

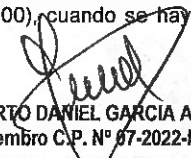
La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

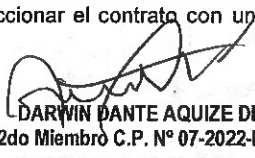
¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la 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.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL

Presente. -

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

¹⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

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 servicios²⁰

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

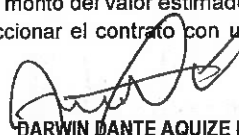
La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No 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.

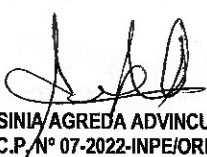
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

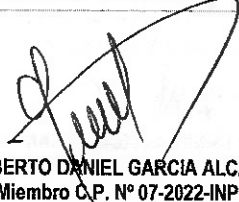
.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

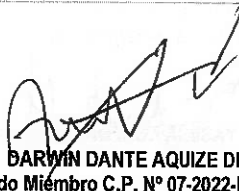
Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL
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 Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Callao, Ancón I y Ancón II de la Oficina Regional Lima – INPE (*indicar Item*), de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

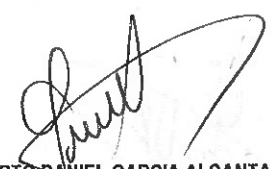
.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

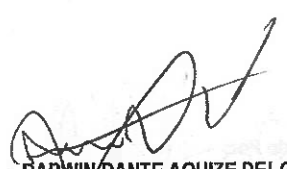
Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL

Presente. -

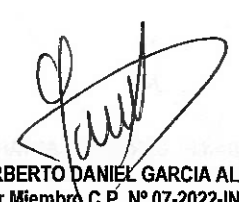
Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].


[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL**.

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] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.
Aprobado Por:

LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

[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

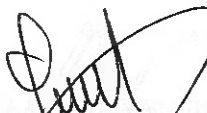
.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad


Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

**ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	CALLAO	INTERNOS	RACION	3,440	365	1,733,750		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	60	365	22,630		
TOTAL, ITEM I (S/.)								
II	ANCON I	INTERNOS	RACION	2,350	365	18,250		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	1,131,500		
	ANCON II	INTERNOS	RACION	1,800	365	29,200		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	1,733,750		
TOTAL, ITEM II (S/)								
TOTAL, ITEM I y II (S/)								

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

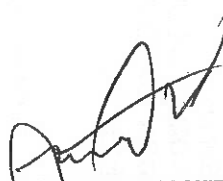
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]."

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL
Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ 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.

²⁵ 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.

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ 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.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Aprobado Por:

LEONOR YASUYA AGÜEDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

NORBERTO DANIEL GARCÍA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

BARWIN DANTE AQUÍZ DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
CONCURSO PUBLICO N° 03-2022-INPE/ORL

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Aprobado Por:



LEONOR YASNIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL



DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 07-2022-INPE/ORL
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 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/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

Aprobado Por:


LEONOR YASINIA AGREDA ADVINCULA
Presidente C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


NORBERTO DANIEL GARCIA ALCANTARA
1er Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL


DARWIN DANTE AQUIZE DELGADO
2do Miembro C.P. N° 07-2022-INPE/ORL