

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

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



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



*[Handwritten signature]*  
B. K. M. E. A. P. J. A. S. S. O. L. A. N. A.



## SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

## CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

## INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## BASES ADMINISTRATIVAS

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

#### CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021-INPE/18

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE  
SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P. HUARAL ORL-INPE"

#### PRIMERA CONVOCATORIA

#### CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE

"ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE  
LOS E.P. HUACHO Y E.P. HUARAL ORL-INPE"

PAC: 3

## 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.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

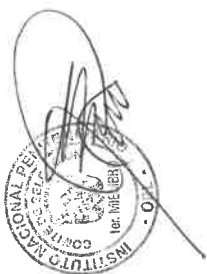
OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



*Manuel Rojas Solano*



## CAPÍTULO I

### ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 1.1. REFERENCIAS

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

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

#### 1.2. CONVOCATORIA

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

#### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

##### Importante

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

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

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

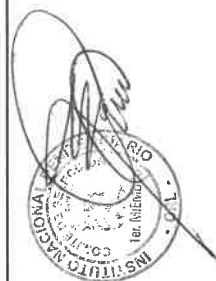
Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

#### Importante

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



En la ciudad de Lima, a 15 de mayo del 2021.



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

##### Importante

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : OFICINA REGIONAL LIMA DEL INPE  
RUC N° : 20381132596  
Domicilio legal : Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.  
Teléfono: : 427-0470  
Correo electrónico: : lcarpio@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 Huacho y Huaral de la ORL-INPE.

ITEM (PAQUETE)	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
I	HUARAL	INTERNOS	RACION	3,500	365	1'277,500
		INTERNOS DEL PCT	RACION	100	365	36,500
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)	RACION	70	365	25,550
	HUACHO	INTERNOS	RACION	2500	365	912,500
		INTERNOS DEL PCT	RACION	70	365	25,550
		NIÑOS	RACION	10	365	3,650
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)	RACION	65	365	23,725
TOTAL RACIONES						2'304,975

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° D000263-2021-INPE-ORL** el 12 de octubre de 2021.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días calendario, desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles), en CAJA DE LA ENTIDAD, sito en la Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.

#### Importante

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

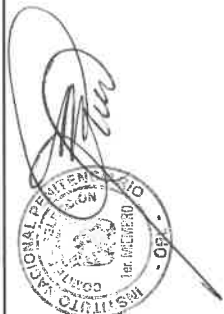
### 1.10. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante la LCE) y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias. (En adelante el RLCE).
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31084 – Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 204-2012-EF – TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 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 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.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA – Aprobación del Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".

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



solano  
solano



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>3</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en soles, debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Anexo 8 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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.

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

- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Estructura de costos<sup>5</sup>.

**Importante**

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

**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°

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>5</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.

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

## 2.4. 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.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos quincenales y se realizará dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, según la cantidad de raciones atendidas.

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se contase con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos.

Adicionalmente a los documentos señalados, para el EP Huaral requiere:

- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de trabajo del Penal) adjuntando los Voucher de pago de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Área de Trabajo del Penal), cada segunda quincena.

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



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. TÉRMINOS DE REFERENCIA - ITEM I – E.P. HUARAL

MEMO DEL GOBIERNO DEL PERÚ 200 ALGO DE RESPONSABILIDAD

0.015

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

#### TÉRMINOS DE REFERENCIA

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL E.P. HUARAL-2021.**

##### 1) CONSIDERACIONES GENERALES:

##### 1.1. ÁREA USUARIA

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

##### 1.2. FINALIDAD PÚBLICA

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

##### 1.3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el servicio de alimentación para los internos y personal del INPE que laboran 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Huaral de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

##### 1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
HUARAL	Caserío d Aucallama -Huaral

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUARAL	INTERNOS	Raciones	3,500	365	1277,500
	INTERNOS DEL PCT	Raciones	100	365	36,500
	PERSONAL DEL INPE (24X48 HORAS)	Raciones	70	365	25,550
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					1339,550

##### 1.6. RESULTADOS ESPERADOS

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

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

(1) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Alimento Alimentarios en Cárceles Poblaciones Penitenciarias", del CENSAH - MINSA, emitido por MEMORANDO MULTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SO/MinSA).

VÁLIDAMENTE APROBADO POR EL COMITÉ DE SELECCIÓN DEL CONCURSO PÚBLICO

0.015.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

1.6.2. Internos del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos, que respondan a indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen (7).

1.6.3. Internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Psiquiátricos e internos con otras enfermedades, 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, beneficiados con lo indicado según la prescripción médica (7).

1.6.4. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia apta para consumo humano que cumplan con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SAGYM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Para Cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de Comida para Colectividades", Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

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

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

1.6.7. El servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaral, debe comprender un periodo de 12 meses, según se establezca en el contrato firmado.

## 1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde reseñen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada.

(b) Recomendación N° 6 del IN-OPRE N° 007-2014-INPE/02 y en lo que respecta de la referencia verificador (7)  
(c) Recomendación N° 6 del IN-OPRE N° 007-2014-INPE/06

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Y CARCELARIO MINISTRO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

por el Contratista del servicio, incluido los carnet sanitarios respectivos, disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes (\*)

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

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

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

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

- Aprobará los menús para quince (15) días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Huaral.
- En las supervisiones verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), impulsando que el Contratista cumpla con realizar los exámenes de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido, asimismo de acuerdo al momento del proceso de preparación en que se encuentre, verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados y de sus formatos correspondientes.

1.7.4 Asimismo, El Equipo de Control de Alimentos verificará:

- Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N° 03) de Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Cruda a Utilizarse, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos y productos alimenticios que se utilizan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del código alimentario.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (olvas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cacharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representante almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenten con carnet sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante almacenero del Contratista porte su Foliocheck o distintivo que lo identifique como tal, asimismo cuente con su carnet sanitario vigente.

(\*) Recomendación N° 13 punto (7) del INFORME N° 007 2014 INPE/05

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

- Que el Contratista actualice periódicamente los carnet de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza, el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los 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 propuesto por el Contratista y aprobados por la Entidad.  
Que el Contratista realice de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- Que el contratista se abastezca de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de tales alimentos será preferentemente en las mañanas a partir de las 08.00 hrs.

#### 1.7.5 Protocolo de prevención del Covid - 19:

- ✓ El contratista deberá presentar un Plan de Vigilancia de Prevención y control del Covid-19, durante los 10 primeros días de la ejecución del contrato, será accesible a las entidades de fiscalización como SUSALUD, SUNAFIL entre otras, el mismo que debe ser presentado a la Dirección de Penal.
- ✓ El personal que laborara en la preparación de alimentos, ya sea Representante, Nutricionista, Chef y/o Cocinero, Ayudantes de Cocina y Personal de Limpieza deberá utilizar aparte de su uniforme ya descrito, mascarilla especial que evite el paso del virus (desechable y/o reutilizable), mascarilla facial, lentes de protección, guantes desechables, una bata (impermeable que proteja para el momento de la distribución de alimentos (tendrá contacto con POPE, Personal de Seguridad y demás personas).
- ✓ Kit de lavado de manos, lavatorio exclusivo para este fin a la entrada de cocina y comedor (portátil con caño), dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla (deberán ser capacitados el personal sobre el adecuado lavado de manos a cargo del Nutricionista u otra entidad). Para desecho papel toalla deberá tener un tachó con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos (oscilantes o pedal).
- ✓ Los servicios higiénicos deberán estar operativos, limpios e higiénicos en todo momento acondicionados con el kit de lavado de manos (lavatorio exclusivo para este fin dispensador de jabón líquido no perfumado, gel desinfectante, papel toalla, para desecho papel toalla deberá tener un tachó con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos (oscilantes o pedal).
- ✓ En las entradas del área de cocina deberá implementar desinfectante de calzado con insumos adecuados (hipoclorito de sodio) este deberá mantenerse limpio e higiénico.
- ✓ En las entradas del área de cocina y comedor (personal de seguridad) deberá implementar desinfección del personal que ingresa a cocina y comedor (a elección del insumo del proveedor que garantice la desinfección). Para este fin deberá delegar un personal exclusivo. A su vez deberán mantener distanciamiento social de 1m para el consumo de los alimentos (aforo de comedor) como durante la preparación de alimentos (aforo de cocina central).
- ✓ Personal deberá ser capacitado sobre el manejo del protocolo del COVID-19 y adecuado uso de todo lo mencionado con la finalidad de asegurar la limpieza e higienización de toda el área de cocina interna, cocina - comedor del personal de seguridad.
- ✓ Para el desecho de barbijo, cofia, guantes y demás, deberá implementar un tachó con bolsa roja y tapa para tal fin que no tenga que manipularse con las manos ya sea oscilantes o pedal.
- ✓ Colocar avisos promoviendo el adecuado lavado de manos en lugares de esta actividad.
- ✓ Cumplir con lo dispuesto en la Res. Ministerial N° 448-2020/MINSA Lineamientos para la Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19. Res. Ministerial N° 0142-2020/PRODUCE y anexo único. Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de la siguiente actividad de servicio, de la Fase 1 de la "Reanudación de Actividades", R.D N° 003-2020-INACALDN que



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

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

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

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

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

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

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

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

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

Asimismo, la Oficina de Asuntos Internos del INPE, realizará la Fiscalización al Servicio de Alimentación, al amparo de lo dispuesto en el literal 12.6 del artículo 13 del Decreto Legislativo N° 1325. Dicha fiscalización será de carácter inspeccionado para verificar la ejecución de contratos del servicio de alimentación para la población penitenciaria. Las Actas de Fiscalización y sus Anexos que emita la Oficina de Asuntos Internos del INPE, serán remitidas al Director de la Oficina Regional Lima, para las implementaciones y actos correspondientes, no obstante ello, si como producto de dicha fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades, dichas Actas tendrán validez para su aplicación siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

## 1.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

1.8.1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO HUARAL

**Contratista.** Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que deriven en incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia reversionen responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Huaral.

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

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

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

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (internos) serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huaral de la ORL-INPE; dichas raciones alimenticias para los comensales internos, serán preparadas en el área de cocina, al igual que, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas del E.P. Huaral.

Las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad interna y el personal de Salud del INPE que labore 24 horas (internunguistas), serán distribuidas en el comedor. Del mismo modo, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad externa, serán distribuidas en el comedor ubicada en la parte externa del E.P. Huaral.

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, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que deberán ser entregados al personal de seguridad externa para ser llevados a cada hospital.

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

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

1.8.8. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de seguridad 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, 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 comentadas en la normalidad vigente, serán asignados dentro del tiempo que diste de su inicio.

"ANEXO DEL REGISTRO DE PRECATORIOS DE LOS ASESORES DE MANEJO DE PRECATORIOS"

0.014

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

1.8.9. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma de: S/ 0.011 Soles.

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

1.8.10. 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.

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

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

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

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

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

Para el desayuno: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción deben estar en la cocina con antelación a su preparación.

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

Para la cena: en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesitan cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 16:30 horas del mismo día, teniendo en cuenta que la distribución de la cena debe realizarse desde las 17:00 horas.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

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

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

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

1.8.17. El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los 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-almacenero, cocinero, ayudante de cocina externo y personal de limpieza externo, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales y copia de carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título (Técnico en Cocina). En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y la Constancia de Habilidad profesional, según correspondía. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTUOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1378), según correspondan.

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

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

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

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

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme del equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo de seguridad externa. El mencionado cuaderno (aperturado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será remitido al Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el nutricionista,



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO

UNIDAD DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PERÚ - SERVICIOS DEL MINISTERO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

0014

Cocinero o chef, Representante-almacenero, Ayudante de Cocina externo del Contratista están presentes en la preparación y distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y festivos, durante el periodo de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (\*).

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

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

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

Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del 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 (NCT); 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 Formularios serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formulario A; Formulario B y Formulario C).

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales o canales de beneficio autorizados por SENASA; el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Huaral, 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 en D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0219-81-SAC/VM.

**1.8.21. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

(\*) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/06.

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

01.01

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

El Contratista, tienen la obligación de contar con personal (Representante almacenero, cocinero, ayudantes de cocina externos e internos, personal de limpieza externos e internos) debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial 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 emitida 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 aprobas a través de la Resolución Suprema N° 0019-EI-SAD/VM (7)

Según el Artículo 86° del D.S. N° 007-98-SA, los Certificados y/o Constancias de capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos (podrá ser impartido por el Nutricionista del Contratista).

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

#### 1.8.22. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (de ser el caso), acompañado del Formulario de Descripción, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 x 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, al mismo que podrá constar en acta. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponda. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista para subsanarlos o corregirlos, sin exención 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 desmontes en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán

[7] Resolución N° 71 junio (II) de 2014 del MINSA, N° 007-2014-INPE/CS

"DÍA DEL DECENTARIADO DEL PERÚ 300 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

00014

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

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 la establecida en las penalidades respectivas. Además, se deberá respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (2) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar.

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

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

#### 1.8.23. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 x 48 horas) y salud (que labora 24 horas ininterrumpidas) del INPE 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).
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se cuente con dicho profesional, dicha responsabilidad recaerá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-09/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Clasificación y partes dadas respectivos.
- Planilla de Control Laboral (emitido por el Área de Trabajo del Penal) adjuntando los Voucher de pago de una entidad bancaria (Remitido por parte de la empresa concesionaria al Área de Trabajo del Penal), cada segunda quincena.

#### 1.8.24. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

"ACTO DEL RECONOCIMIENTO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

G.014



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
OFICINA REGIONAL HUACHO Y E.P. HUARAL ORL-INPE

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

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

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

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
Nochebuena	24 de Diciembre
Año Nuevo	31 Diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del E.P. Huaral la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por su profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Dicha aprobación se realizará dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de su presentación, transcurridos los cuales sin tener alguna respuesta se considerará como aprobado.

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

**NOTA:** En los días festivos se podrá programar un menú Presado a base de Sopa 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 perechables, 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° 138-2013-INPE/04  
Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18  
Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18 04/EL

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

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA. En cumplimiento a ello, para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

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

#### 2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

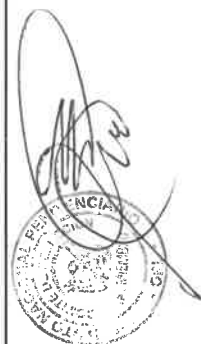


PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"



ANEXO DEL INSTRUMENTO BASE DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE INQUIRIMENTOS

N° 017/110 INPE (Lima, Perú) (2021)  
ESTADO DOMINIO PÚBLICO DE INPE

0.01

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

#### a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

#### b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

##### b.1) EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

###### b.1.1) VEHÍCULO:

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-96-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles Asimismo, deberá remitir a la Administración del penal la relación de los nombres de los choferes, licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar y relación de unidades móviles que ingresarán al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá responsabilidad por cualquier acto contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Para ello, como parte en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cínicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

##### b.2) INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

###### b.2.1) ALMACENES DE ALIMENTOS.

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

En el caso del almacén para alimentos perecibles y no perecibles, con el fin de verificar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).



MINISTERIO NACIONAL DE JUSTICIA  
ESTABLECIMIENTO PRISIONARIO DE HUACHO

- Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).
- Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de Calidad).

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

En lo que respecta al Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropastorales (verduras y frutas), de igual manera, con el fin de valor que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contralora debe contar con:

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

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

### c) DEL PERSONAL

#### PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulado, colegiado y habilitado.</li> <li>• 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.</li> <li>• LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.</li> <li>• Experiencia mínima de <b>21 AÑO</b> en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros).</li> </ul>

ANEXO DEL PROCEDIMIENTO DEL PERÚ PARA LA OFERTA DE BOMBA DE AGUA

0.01



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DEL HUARAL

Representante-almacenero

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).

- 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.
- 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 deberá con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.

Cocinero

- Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponde 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 deberá con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCHERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
- Experiencia mínima de 01 AÑO como cocinero en servicios de alimentación, el cual se contabilizará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCHERO" 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.
- 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

INSTITUCIÓN PENITENCIARIA  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO EL HUARAL

	mismo que bastará con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el personal del contratista es interno: El Contratista que se le comite con internos del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaral.</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el personal del contratista es interno: El Contratista que se le comite con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaral.</li> <li>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.</li> <li>Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.</li> <li>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.</li> </ul>

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

**Nota importante:**

En caso que el personal de limpieza y ayudantes de cocina sean 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. Huaral, 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, estos deberán ser otorgados dentro de los primeros 20 días de la ejecución del servicio.

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución del contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (?).

**CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO**

DESCRIPCIÓN	E.P. Huaral Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero o Chef	01
Representante almacenero	01
Ayudante de Cocina	17
Personal de Limpieza	03

c.1). **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE):** El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionista habilitado, con experiencia laboral



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN PENITENCIARIA DEL HUACHO

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, librerías, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, utensilios 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 médica.
- 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 preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 a 48 Horas).

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

**c.7) 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 (primer cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades (1):

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).

(1) Anexo 21 de la Directiva N° 010-2008-INPE

ANEXO DEL REGlamento del PENAL DE LOS RIOS DE INDEPENDENCIA

000134

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

- 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 (enfermedad, 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 de reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

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

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

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

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

(P) Recomendación N° 09 del Informe N° 007-2014-INPE/02

(P) Anexo 01 de la Directiva N° 310.2008-INPE



FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA PARA EL CONCURSO PÚBLICO

0,0



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

- b) Disponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios, por la autoridad competente de los internos que laboran como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnets sanitarios serán verificados, por lo cual, el Contratista deberá remitir a la Administración del penal los documentos que se utilizaron para gestionar la emisión de dichos carnets sanitarios y la descripción de la Entidad que los emite. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarlos en el expediente correspondiente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios 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 y también hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) Delimitar, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.
- i) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá prever el abastecimiento para los siguientes días, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta los almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- j) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, firmadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, INGESE, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asesoría Jurídica 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) El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionadas a la marcha del mismo, registro de raciones otorgadas, 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.
- l) 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 acudir 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.



Solano



VÁLIDAMENTE SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE ALMACENERO DEL E.P. HUARAL

0-0132

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
SECRETARÍA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

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

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

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

e.4). **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 17 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación quienes realizarán las siguientes actividades (11):

- Ejecutar 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.
- Ejecutar 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.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- El personal interno deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huaral.

Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

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

e.5). **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 03 Personales de Limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación 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.

[1] Anexo 01 de la Dirección Nº 016-2008-INPE.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

VÍDEO DEL INCENTIVADO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

00013

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

- Realizar, asar, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insuertos en crudo, respectivamente.
  - Realizar, asar, limpieza y desinfección de los comedores, en donde se los comerciales 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 techos 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.
- 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.

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. Huaral; 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 administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados <sup>(12)</sup>.
- 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 <sup>(13)</sup>.

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

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal, formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con los que se clasifican y aprueban o desaprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario presentadas también podrán ser utilizadas); con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el voucher del depósito efectuado, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes. Del mismo modo, en previsión de la tranquilidad y seguridad interna en el

<sup>(12)</sup> Recomendación N° 04 del Informe N° 207-2014-INPE/05.

<sup>(13)</sup> Recomendación N° 04 del Informe N° 207-2014-INPE/05.

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

000130

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina, a los internos con informes psicológicos desfavorables <sup>(14)</sup>.

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

El Administrador del penal, remitirá al Contratista, la relación de internos que se encuentren aprobados con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación, con la finalidad de que tome conocimiento de la relación de internos con los que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes, remita a la administración del penal, la relación de internos que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos. Dicha relación, presentada previa al inicio de cada mes, será remitida por el Administrador al Área de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

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

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Los descansos semanales de la nutricionista deberá ser reemplazada por otra profesional nutricionista. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente la nutricionista, quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente de la Nutricionista del Contratista.

#### d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN para el ítem, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, liceos, 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) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 45.5 del artículo 45 del reglamento, se debe considerar lo siguiente:

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

#### f) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

<sup>(14)</sup> Recomendación N° 17 del Informe N° 003-2014-INPE/05

WAF DEL DELINCUENTE DEL PERÚ 200 4435 DE INOCENTE 446044

n.º 0129



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

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

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Descripción Nutricional por su Nutricionista, que afecta la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del INPE le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se computará en días 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:	$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$ <p>Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles</p>	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 deducido del pago de la quincena o la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, o en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 11 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD \times H$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso</p>	La penalidad a aplicar al contratista, será deducido del pago de la quincena o la que corresponde al día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

FOLIO DEL REGISTRO DEL PEDRO 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

0.0128

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En los casos que el Contratista entregue dentro de los Establecimientos Penitenciarios insectos, carnos o insumos descomulgados, biberidos, y/o acedidos y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	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. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el área respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

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

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

10.1

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 3% 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:	$P = 0.03 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
08	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la falta de limpieza y mantenimiento de la tiza de grasa, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad VTD: Valor total diario</p>	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.

VALOR DEL PRESUPUESTO DEL PERÚ 2019 AÑOS DE EJECUCIÓN

0.0126

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
151 MZA (Calle 1510) MZA 1510, LIMA 1510

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
09	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el formato de especificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subzone en el momento a fin de que se entregue la ración completa, para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subzonación determinará incumplimiento del Contrato. Independientemente de la subzonación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:  En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos, recoger todos faltantes en el día (Independientemente de la subzonación 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 incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
10	Por variación del menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte de administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subzonación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista:	$P = 0.1 \times VTD$ Donde P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso, o en su

0.0125

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
FISCAL ROMERO (E) PERÚ (GOBIERNO DE LIMA)

una penalidad correspondiente al 20% 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:

defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	En el caso que el Contratista no cumple con la cantidad y permanencia del personal requerido en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio (14), 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 Nutritionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a largo plazo). 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:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	En el caso que el Contratista no cumple con actividad hecha antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (15), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. 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:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	En el caso que el Contratista no cumple dentro de los 02 días hábiles con la submisión de la observación realizada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la	$P = 0.05 \times VTD$ Donde P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	Dicha fórmula se aplicará por cada mano no subsumido. La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la

(14) Recomendación N° 9 de INFORME N° 007-2014-INPE/06

(15) Recomendación N° 6 de INFORME N° 007-2014-INPE/06

VALOR DE LA UNIDAD MONETARIA EN LÍNEA DE LOS DÍGITOS PARA EL CÁLCULO

0.01

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

<p>Oficina Regional Lima del INPE aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>		<p>que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar</p>
--	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	<p>En el caso que el Contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada uno de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de no Nutricionista, con un habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p><math>P = 0.02 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>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>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	<p>En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, los cuales deben proceder de camalotes o centros de beneficio autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del 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 del INPE, por incumplimiento al Control y Re-acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p><math>P = 0.2 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>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>

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	<p>En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del 25ra, la constancia y certificado</p>	<p><math>P = 0.02 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que</p>



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
CATÁLOGO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

000123

de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-88-SA (19) y en la R.M. N° 157-2021/MINSA (FGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

VTD: Valor total diario

corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (1)
18	En el caso que el Contratista en virtud de lo establecido en el D.S. N° 007-88-SA (19) y en la R.M. N° 157-2021/MINSA, no cumple con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y FGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los tres meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P: Penalidad VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad se aplicará al Contratista, será deducción 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.

(1) Recomendación N° 1 punto 1) del INFORME N° 001-2014-INPE/05

(2) Recomendación N° 1 punto 1) del INFORME N° 001-2014-INPE/05

0.012

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista se niegue a lo establecido en la R.S. N° 0018-BI-SA/DH (**) no cumple con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 16 a 18 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología, higiene de alimentos, villa y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista esta penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicia la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = C (12 \times VTQ \times H)$ <p>Donde: P : Penalidad. VTQ: Valor total de la Quincena H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducido del último pago correspondiente a la ejecución contractual.

(\*)NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o si este último no estuviera o se niegue a firmar se hará constar en acta, en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contraído 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 focalización 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.

g) OTRAS CONSIDERACIONES:

La presente contratación será por item. ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL.

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.

(\*) Recomendación N° 7 punto (vi) del MTCOMI N° 007-2014-INPE/05

(\*\*) Recomendación N° 13 del MTCOMI N° 007-2014-INPE/05

"AÑO DEL CENTENARIO DEL PERÚ 300 AÑOS DE INDEPENDENCIA"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
Y CARCELARIO (INPE-ORL)

0.0121

ANEXO A

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

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 2,290 Kilocalorías y para el personal del INPE masculino y femenino que labora 24x48 horas será no menor a 2,750 Kilocalorías Y 2,300 Kilocalorías por día.
2. De corresponder el Valor Calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), Programa de 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 deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. 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:**

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON: DE 485 Kcal A 729 Kcal	DE 1,215 Kcal A 1,438 Kcal	DE 364.5 Kcal A 729 Kcal

**PERSONAL INPE:**

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal A 963 Kcal	DE 1,100 Kcal A 1,650 Kcal	DE 825 Kcal A 1,237.5 Kcal
MUJER: DE 480 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1,380 Kcal	DE 690 Kcal A 805 Kcal

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

**INTERNO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal	DE 1335.5 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.

(1) Las "Recomendaciones Referenciales y Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Asesoría Alimentaria en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CEHANMESA emitidas con Memorando Múltiple N° 043-2019-INPE-ORL (Referencia: Oficio N° 006-2019-SC-MINSA), en el "Cuadro 1. Distribución de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en internos", establece como requerimiento promedio de energía a 2435 kcal (por considerar 2400 kcal en el tratamiento caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.



**INTERNATIONAL PATENT AND  
LITERATURE INFORMATION SERVICE**

2000年11月15日 星期三 晴

0.012

**PERSONAL LIFE: MASCULINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBÓHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % a 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCIÓN EN KILOCALORÍAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal	DE 413 Kcal. A 825 Kcal	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCIÓN EN GRAMOS	DE 60 g A 103 g	DE 46 g A 92 g	DE 378 g. A 516 g.

**PERSONAL INFORMATION:**

	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 CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 680 Kcal.	DE 1255 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.

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

**ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERIORS:**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE EVAPORADA, MAÍZ, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KIWICHA, CAFÉ, CEBADA, DADAO + 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACETUNA, MANJAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLÁTANO, ACETUNA Y OTROS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (MINIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS 0 INFUSION	- SEGUNDO+INFUSI +0N  -SOPAS 0 0 - MAZAMORRAS.+0 2 PANES

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

## DESIGNING:

- En el desayuno se brindará leche evaporada dos (02) veces por semana como mínimo (se podrá programar en la cena una (01) merienda a base de leche).
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de: café, cobada, cacao. Los demás desayunos serán en base a cereales u otros insumos descriptos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y DE REHABILITACIÓN  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

### ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaral, en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le ascenderá al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- En el almuerzo se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.
- Las Dietas otorgadas por el área de salud del Establecimiento Penitenciario, se adaptarán a la alimentación de la población penal.

### CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, 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 HUARAL DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p><b>OPCIÓN 1:</b> LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE MAÍZ CON LECHE, SIETE SEMILLAS, KINCHA, CAÑHUA Y OTROS + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O HOT DOG, FRUTA.</p> <p><b>OPCIÓN 2:</b> SEGUNDO + SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + INFUSIONES o REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p><b>OPCIÓN 01:</b> SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p> <p><b>OPCIÓN 02:</b> SOPAS + POSTRE + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>

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

### DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche evaporada una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huaral.

- En los desayunos se brindarán una (01) vez por semana (café, cebada ó emoliente) y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes duros, con los complementos de pan que se digan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Huaral.
- 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 (trigado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

#### CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huaral.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en la cena, no se programará víscera en el almuerzo de la misma quincena.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

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

- El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del **Programa del Control de Tuberculosis (PG-TBC)**, deberán responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física (42); por lo que, tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis (43), a

(42) Recomendación N° 06 del INI DAME N° 007-2014-DAF/02

(43) La "Recomendaciones Nutricionales y Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Privadas de Libertad" del CIENAVIMESA, emitida por el Ministerio de Salud N° 043-2015-INPE/04 (Resolución Oficio N° 0057-2016-SG/MINSA), en el "Capítulo 6. Indicadores 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 base la siguiente: 25 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (paciente no empujado) y 1.2 en Grado de actividad metabólica, siendo del grupo de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 3250 kcal como requerimiento de energía (kcal) para el interno varón del PG-TBC (Programa de Control de TBC).

ANEXO DEL REQUERIMIENTO DEL VALOR ENERGÉTICO DEL RACIONAL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

0.01

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				34.20%	1,131.60	
Adulto 30 a 59 años	59.7	35	1.3	1.2	61.70%	2,011.10	1,290 kcal
Adulto Mayor ≥ a 60 años	66.7				4.10%	147.02	

(\*) 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 CENANMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SGMINSA).

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

	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 CALÓRICO TOTAL

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





PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

AÑO DEL Bicentenario del Perú: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

0.011

## ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE EVAPORADA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CARIHUA, KIMCHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMONADA, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, YUCA Y OTROS	01 TAZA DE CEREAL + LECHE EVAPORADA + FRUTA - SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS + PRODUCTO CÁRMICO + HUEVO (01 VEZ POR SEMANA)	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA (TRES VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION	SEGUNDO + INFUSION - SOPAS MAZAMORRAS + 02 PANES

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

**DESAYUNO:**

- En el desayuno se brindará leche evaporada (02) veces por semana como mínimo (podrá programarse en la cena una mazamorra a base de leche).
- 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 los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

**MEDIA MAÑANA:**

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

**ALMUERZO:**

- En el almuerzo considerará menú pescado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como pescado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaral, en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentalmente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y observe lo observado, le acompañará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
SISTEMA PENITENCIARIO DE HUARAL

### GENA:

- En la cena considerar semanalmente un segundo\* infusión, caldo sopas y dos (02) mariscos +02 panes.

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

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 (PRO-CETS), internos Psiquiátricos e internos con enfermedades crónicas, que no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado en la prescripción médica respectiva (\*).

### 5. Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

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

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, maníes y tubérculos; frutas y hortalizas, grasas y azúcares.

(\*) Recomendación N° 05 de INFORME N° 007-2014-INPE/DE



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

"AÑO DEL CENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO  
(AUTORIDAD NACIONAL PENITENCIARIA DE INPE)

00114

## CUADRO N° 01

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

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/g.)
DESAYUNO	PAN 84 g CADA UNIDAD	80 g.
	LECHE EMPORADA CON CEREAL	10 ml.
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC)	25 g.
	FRUTA CON CEREAL	30 g.
	SITPA, MACA, HARINA DE HARINA, QUINUA, 7 SEMILLAS CANTINA, ETC.	25 g.
	CAFE, CEBADA, CACAO	15 g.
	MARGARINA	2 g.
	MERMELADA	2 g.
	ACEITUNA	20 g.
	SANDWICHADO o HOT DOG	30 g.
	MANJAR BLANCO	30-40 g.
	QUESO	30-40 g.
	HUEVO SANDWICHADO DE GALLINA	30 g.
	CONSERVA DE PESCADO	30-40 g.
ALMUERZO	SEGUNDO:	
	RES CON HUESO	100 g.
	RES CON HUESO (PRECOCIDO)	150 g.
	POLLO ENTERO CON HUESO (PRECOCIDO) (SIN ANTRAXO S)	160 g.
	RES, DE BOD, POLLO o GALLINA CON HUESO (PICADOS)	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	50 g.
	PANTA O GALLINA ENTERA CON HUESO (PRECOCIDO)	180 g.
	CERDO ENTERO CON HUESO (PRECOCIDO)	180 g.
	GALLINA o POLLO o CARIOTE DE RES CON HUESO EN SOPAS	120 g.
	PESCADO ENTERO (PRECOCIDO)	250 g.
	MEJUNERIA DE RES (PRECOCIDO, MONDONGO, BOFE)	100-120 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	120 g.
	POTA	120 g.
	MEJUNERIA DE POLLO (LEGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APENDICES)	120 g.
	HUEVO DE GALLINA	50 g.
	LECHE EMPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml.
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 g.
	ARROZ	120 g.
	TRUCHA o QUINUA o OTROS EN QUESOS	80 g.
	PASTAS (TALLARIN Y OTROS FIDEOS)	100 g.
	LEGUMINOSAS, MENESTRAS o ARROZ o OTROS (SOPAS)	100 g.
	LEGUMINOSAS, MENESTRAS EN QUESOS	100-120 g.
	Aceto salmón de las menestras de Q. arena o reemplazo de la lenteja de verde	50 g.
	TUBERCULOS Y RAÍCES (SOPA)	140-180 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA	100 g.
	PAPA SECA	90 g.
	OLLUCO	250 g.
	PAPA PARA PICADOS	200 g.
	FRUTAS (PLATANO o MANGA o OTROS)	150 g.
	OTROS FRUTAS (FRESA, AGUA)	80 g.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 50
		250 g.
CENA	RES CON HUESO	80 g.
	POLLO CON HUESO	80 g.
	POLLO CON HUESO PRECOCIDO	120 g.
	MEJUNERIA DE RES	50 g.
	MEJUNERIA DE POLLO (LEGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, APENDICES)	50 g.
	MEJUNERIA DE POLLO (LEGADO, MOLLEJA, CORAZÓN, PARA SEGUNDOS)	100 g.
	HUEVO DE GALLINA	30-40 g.
	PESCADO ENTERO (SOPAS)	80 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPAS	50-150 g.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

ANEXO DEL REGISTRO DE PRECIOS DEL MENÚ DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD

000113

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
SISTEMA PENITENCIARIO DE HUARAL

	PAPA PARA FRIJOLITOS	500-120 g
	ARROZ	120 g
	FIDEOS TALLARIN	100 g
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN DE 20 250 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJILLA, JAMONA MOLIDO, TRIGO, FRIJOL, CHICHUCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPLAS)	30 g.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	25 - 50 g.
	LECHE EN PORDA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AYEÑA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAZENA, OCAS, MAÍZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 g.
OTROS	PAN (DOS UNIDADES DE 50 g. cada UNO)	60 g
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIOS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

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

Módulo 004/18/20

ANEXO DEL INCENTIVO DEL PAGO 20 AÑOS DE BUENA CONDUCTA

0.0112

PERÚ: 10/05/2021. HORA: 10:00 AM. LUGAR: OFICINA REGIONAL LIMA - INPE.

CUADRO N° 02

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

RACIÓN DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/gr.)
DESAYUNO	PAN 200 g CADA UNIDAD	20 gr.
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	10 ml
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC.)	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	50 gr.
	SOPA, MACA, HABINA DE HABAS, QUINUA, T SEMILLAS, CAJAMA, ETC.	25 gr.
	CAFE, CEBADA, CACAO	15 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	MERMELADA	20 gr.
	AGITUNA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	MILKSHAKE BLANCO	20-45 gr.
	QUESO	20-45 gr.
	HUEVO SANDOCHADO DE GALLINA	55 gr.
	CONSEJERIA DE PESCAZO	30-40 gr.
MEDIA MAÑANA	LECHE EVAPORADA	10 ml
	CEREALES (AVENA, QUINUA, ETC.)	25 gr.
	FRUTA	150 gr.
	SOPA	40 gr.
	CEREAL, FIDEOS, MORON, FRIJO, SEMOLA, ARROZILLO, OTROS	60 gr.
	POLLO, RES U OTRO PRODUCTO CÁRICO	30 gr.
	HUEVO PARA SOPAS	40 gr.
	TUBERÍCULO	50 gr.
	HUEVO COMO ACOMPAÑAMIENTO	ADICIONADO AL VCI
	VERDURAS	ADICIONADO AL VCI
	SEGUINDO:	
	RES SIN HUESO	130 gr.
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
ALMUERZO	POLLO ENVISCERADO CON HUESO (PRESADO) (SIN APÉNDICES)	150 gr.
	RES, CORDERO, POLLO, GALLINA CON HUESO (PRESADO)	130 gr.
	HUEVO DE GALLINA	60 gr.
	PANTA O GALLINA ENVISCERADA CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	CERDO ENVISCERADO CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	GALLINA o POLLO o CARNE DE RES CON HUESO EN SOPAS	150 gr.
	PESCADO ENTERO (PRESADO)	150 gr.
	MINUDENCIA DE RES (MIGADO, MONDONGO, BIFE)	100-120 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MINUDENCIA DE POLLO (MIGADO, MOLLITA, DONAZÓN, APÉNDICES)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml
	QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	50 gr.
	ARROZ	150 gr.
	TRUZO o QUINUA o OTROS (EN GUISOS)	60 gr.
	FIDEOS (TAJARI) Y OTROS FIDEOS	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) o ARROZ o OTROS (SOPAS)	100 gr.
	LEGUMINOSAS (MENESTRAS) EN GUISOS	120 gr.
	Acompañamiento de las menestras de O. servido en cuenco por la longitud de cande	50 gr.
	TUBERÍCULOS o RAÍCES (SOLA)	140-160 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (MILKSHAKE)	100 gr.
	PAPA SIKA	80 gr.
	OLLUCO	250 gr.



"ANEXO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PENITENCIARIOS"

0-0111

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

CENA	PAPA PARA PICADOS	250 g.
	FRUTAS PLATANO o MARIACA o CORDON	150 g.
	VERDURAS (ENSALADA)	60 g.
	VERDURAS	SEGUN VARIACION Y TIPO DE PREPARACION DE 30 - 750 g.
	RES CON HUESO	80 g.
	POLLO CON HUESO	60 g.
	POLLO CON HUESO MILD SAUCE	120 g.
	MECHUFENCIA DE RES	60 g.
	MECHUFENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLERA, CORAZON, APENDICES)	60 g.
	HUEVO DE GALLINA	30-60 g.
OTROS	HIGADO ENTERO (SOPAS)	60 g.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, DULCE o PLATANO PARA SOPAS	50-150 g.
	VERDURAS	SEGUN VARIACION Y TIPO DE PREPARACION DE 30 - 750 g.
	RIZOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE ARVEJA, AVENA, MIRON, TRIGO, TRIGOL, LINCHUGA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 g.
	FRUTAS PARA MAZAMORRAS	30 - 50 g.
	LECHE EVAPORADA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES)	70 ml.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHILHO MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	30 - 50 g.
	PAN DE AZÚCAR UNIDAD DE 30 g. o UNO	60 g.
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIES, CONDIMENTOS, CITROS ALIMENTOS NO CONDIMENTOS, ETC.	ADECUADO AL MENÚ

Nota: La relación de menú propuesta por el Comedor, para su aprobación, incluye los alimentos descritos en el presente cuadro: los alimentos que se presenten en una amplia oferta de alimentos por todo tiempo de comida (desayuno, merienda, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir, debiendo considerarse la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado o la producción nacional y al consumo de menú establecido para el comedor. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de micronutrientes establecidos para cada comedor, respectivamente.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

AÑO DEL Bicentenario del Perú 200 años de Independencia

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

0.0110

## CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA PERSONAL INPE DEL  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL DE LA OFICINA REGIONAL UMA

NACIÓN DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MÍNIMO DE CONSUMO (ml/g)
DEBAYUNO	PAN (30 g CADA UNIDAD)	85 gr. 80 gr.
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	125 cc
	LECHE EVAPORADA CON CEREAL	70 cc
	CEREAL (WHEAT o DURUM)	25 gr
	POTTA o MACA o HABAS o GUINCHO	25 gr
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.
	QUESO	40 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	35 gr
	PAJTA	60 gr
	HUEVO PARA TORTILLA	30 gr
	POLLO DESHILACHADO	50 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30 gr
	CAMOTE FREJO	80-100 gr.
ALUVERZO	SOPA O ENTRADA	
	POLLO CON HUESO	80 gr
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr
	RES CON HUESO	60 gr
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO NO MARISCOS	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, FIDEOS DIVERSAS ARROZ	30 gr
	PAPA YUCA CAMOTE CILINDRO MORAYA PLATANO	40 gr
	QUESO FRESCO	30 gr.
	LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	40 ml.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ACORDADO AL VCI
	SEGUNDOS:	
	RES SIN HUESO (PRESADO)	130 gr
	RES CON HUESO (PRESADO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRESADO)	180 gr.
	HUEVO DE GALLINA	40 gr.
	POLLO CON HUESO PICADO	150 gr
	CABRITO o CARNERO o PAYITA CON HUESO (PRESADO)	190 gr
	CERDO CON HUESO (PRESADO)	160 gr.
	MENTECENA DE RES	100
	PESCADO (SIN VIERNAS, SIN CARLA, SIN COLA)	180 gr
	ISALMIDONADA DE RES (PRESADO/LEGADO)	180 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	130 gr
	POTA	130 gr
	MENTECENA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) PICADO	130 gr
	ARROZ	160 gr
	TRIGO o DURUMIA EN GUISO (CON PICADO)	80 gr.
	FIDEOS TALLARI	150 gr.
	MENTECENA EN GUISO:	85 gr.
	Agua (alimento en raciones de 1 litro de 0.5 litro)	120 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o CILINDRO SOLID	150 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE CILINDRO o PLATANO (ACOMPANANTE)	130 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA	50 gr.
	VERDURAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-200 gr.
CENA	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ACORDADO AL VCI
	RES SIN HUESO	80 gr
	RES CON HUESO	130 gr.
	POLLO CON HUESO PAYITA GALLINA CERDO TC (PRESADO)	150 gr.
	POLLO PICADO EN QUESO	100 gr.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

FOLIO DEL PRESUPUESTARIO DEL PLAN DE MANEJO DE INVENTARIO

0.0109

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	150 gr.
MENJENCIA DE PULS	130 gr.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr.
MENJENCIA DE POLLO (PIRADO, Y VOLLEJA Y CORAZON)	60 gr.
HUEVO DE GALLINA	56 gr.
ARROZ	150 gr.
TRIGO o QUINUA (EN GUSOS)	60 gr.
FIDEOS TALLARIN	120 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLAS)	120 gr.
PAPA o YUCA o CAMOTE o PLÁTANO (ACOMPANANTE)	50 gr.
VERDURAS: ZAPALLO, BROCOLI, CANGUA, VAINITA ETC	200 gr.
VERDURAS:	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 50-200 gr.
FIDEOS, BENICOLA, ARROZ, HARINA, ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIBOL, CHICHUICA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA BORAS)	30 gr.
BENICOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUNO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS (PARA MAZAMORRAS)	40 gr.
FRUTA (PARA POSTRE)	30 gr.
LECHE EVAPORADA PARA POSTRE	40 ml.
OTROS: ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC.	

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



AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 205 AÑOS DE INDEPENDENCIA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

0.0108

FORMATO N° A

CLASIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS DEL  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

FECHA: .....

ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil-unids	Peso Neto	PROT.	GRASAS	CARB.	KILOCALORÍAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
	[g]	[g]	[g]	[g]	PROT.	GRASAS	CARB.		
DESAYUNO: DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. DESAYUNO									0,00
% DIST. DESAYUNO									0,00
ALMUERZO: DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. ALMUERZO									0,0
% DIST. ALMUERZO									0,0
CENA: DESCRIPCIÓN DE LA CENA									
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
V.C. CENA									0,0
% DIST. CENA									0,0
VCT (Gr)			0,00	0,00	0,00				
VCT (Kcal)			0,00	0,00	0,00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
VCT MENÚ									0

Nombre y firma de la Persona Natural o  
Representante Legal o Aparentado 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 Formulario se presentará con la Clasificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos a efectos de que sean sometidos a la aprobación.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

VIA DEL GOBIERNO DEL PERU - GOBIERNO DE LA REGION LIMA

0.0107

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
DE CARABUMBO PENITENCIARIO DE HUARAL

## FORMATO N° B

CLASIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PARA INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL  
DE TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

FECHA: .....

ALIMENTO.	Peso Bruto g-mil-ovul	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES.			TOTAL KCAL
						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
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			
						% 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
	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
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 relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) 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 sometida a su aprobación.

FORMA DE PRESENTACIÓN DEL FORMULARIO DE MENÚ REFERENCIAL

0.010

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

FORMATO N° 01

DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

FECHA: \_\_\_\_\_

ALIMENTO	Peso Bruto g=ml=unidades	Peso Neto (g)	PROT. (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
						PROT.	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>									
	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
<b>SUBTOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						<b>V.C. DESAYUNO</b>			0.00
						<b>% DIST. DESAYUNO</b>			0.00
<b>ENTRADA Y ALMUERZO:</b>									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>SUBTOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						<b>V.C. ALMUERZO</b>			0.0
						<b>% DIST. ALMUERZO</b>			0.0
<b>CENA:</b>									
	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
<b>SUBTOTAL</b>			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						<b>V.C. CENA</b>			0.0
						<b>% DIST. CENA</b>			0.0
<b>VCT (Gr)</b>			0.00	0.00	0.00				
<b>VCT (Kcal)</b>			0.00	0.00	0.00				
<b>VCT (L)</b>			0%	0%	0%				
						<b>VCT MENÚ</b>			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 Colegado(a) 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 sometida a su aprobación.

"AÑO DEL CENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

0.010

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

**REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:**

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	<b>CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN</b>
	Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
B	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
B.1	<p><b>VEHÍCULOS</b></p> <p><b>Requisitos:</b> El postor debe contar con 01 camión frigorífico y de 01 camión furgón, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos químicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perechiles. 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 (emitida por la SUTRAM), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (comarca y carga útil respectivamente).</p> <p><b>Acreditación:</b> 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).</p> <p><b>CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES</b></p> <p><b>Requisitos:</b> El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perechiles, con una capacidad mínima de 04 toneladas (dicha cámara deberá estar ubicada dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima)</p> <p><b>Acreditación:</b> Copia simple y legible de documentos que acrediten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha cámara frigorífica, será verificada por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al Especialista del Área de Mantenimiento de la ORL.</p>
B.2	<p><b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b></p> <p><b>ALMACENES DE ALIMENTOS:</b></p> <p><b>-01 Almacén para Alimentos Perechiles y no Perechiles-</b></p> <p><b>Requisitos:</b> El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perechiles y no perechiles, ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, o mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios adentro del Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgada por DIGESA, (iii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y (iv) copia de Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).</p> <p><b>Acreditación:</b> Para el Almacén para alimentos perechiles y no perechiles, se acreditará con copia de documentos que</p>

ANEXO DEL REGISTRO DEL PERÚ N° 435 DE INFORMACIÓN

0001

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
(SEDE, COMANDO EN JEFE, HUARAL, HUACHO)

sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

**• III Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios: Verduras y Frutas:**

**Requisitos:**

El postor debe contar con (I) Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el procesamiento de alimentos e insumos alimenticios exclusivamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (1) copia de la Licencia de Funcionamiento, (4) copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente, otorgado por el SENASA, (8) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente y (16) copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario vigente (ambos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

**Acreditación:**

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con 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.

**PANADERÍA**

**Requisitos:**

El postor deberá contar con (I) panadería, de donde se abastecerá diariamente el mismo pan para la alimentación de los internos del Establecimiento Penitenciario ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (1) copia de la Licencia de Funcionamiento y (1) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA o validación técnica de plan HACCP.

**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.

**B.3 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE**

**B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Requisitos:**

- Nutricionista:

Estudios Profesionales universitarios con Título, colegiado y habilitado.

(El título, puede tener también la denominación de Licenciado en Nutrición o Licenciado en Bromatología y nutrición o Licenciado en Nutrición y Dietética)

**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://verifica.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.hiscoministerio.gob.pe/>, según corresponda.

**Importancia para la Entidad**

El postor debe exhibir los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que otorgó el grado o título profesional requerido. Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación vigente.

WALSH, PAUL RICHARD; 1947-1948; 2000 PAGE 04 NORTH AMERICA

0.010

THE 1975 NATIONAL STUDY HEADED  
BY DR. DONALD D. BENTON, JR. OF THE UNIVERSITY OF TEXAS AT AUSTIN

## EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

## NUTRITIONIST

## References

Do quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, nomismo 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, librerías, minas, universidades, colegios, alberpuos, guarderías o establecimientos penitenciarios). Tal experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro 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 el inicio de la prestación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

**Apprenticeship**

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 háciende demuestre la experiencia del personal propuesto.

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

### References

El postor debe acreditar un fondo fiduciario acreditado 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 acta de del comprobante de pago, según corresponda.

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



La experiencia del prior en la especialidad se acreditará con copias simples de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del Sistema Financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>26</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

<sup>41</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0035-2014-JCE-01 del Tribunal de Contencioso del Estado:

<sup>4</sup> "En todo caso de concurso se el concursante, cuando ha sido conculcado por el propio proceso, no puede ser considerado como una competición que produzca resultados en relación a que se encuentre conculcado. Ante los elementos a considerar como válidos la sola declaración del postor afirmando que el concursante de pago ha sido conculcado".

11.4. "Entonces defrente se muestra todo el pelo colocado por el cliente de: paños (para el uso de al término "caneado" o "pelo") impuesto en el cual se le comente con la declaración de un sereno que brinde cerveza ante la cual deviene necesario de valor de la sustancia".

"AÑO DEL CENTENARIO DEL FIN DE LA GUERRA DE INDEPENDENCIA"

0.010

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
OFICINA REGIONAL DE LIMA (ORL-INPE)

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 certificaciones correspondientes a la 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 desprendan fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se garantizó en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho consorcio.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se calificará 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 o a una sucursal que el postor sea sucursal, o fue transferida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación (actas) que lo acredite.

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 OGCJ).

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre supeditado 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 OGCJ) 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, que cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las Bases, se deberá valorar la experiencia si los actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.
- En el caso de consorcio, solo se considerará la experiencia de aquellos integrantes que no hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la contratación, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

#### Importante

- Si como resultado de una consulta o observación correspondiente procediere o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprueba el expediente de contratación de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realice mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento de algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará en su momento detallados los documentos que deben presentar los postores en el literal a) del numeral 7.2.1.1 de esta sección de las Bases.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

MAO DEL GOBIERNO DEL PERU 2014/25 DE NOVIEMBRE

0-0101



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUARAL

- Los requisitos de calificación corresponden a los postulantes quienes con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que será verificado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

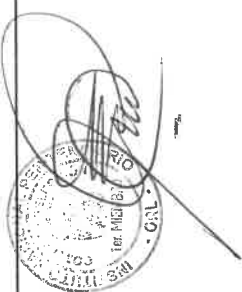


SECRETARÍA GENERAL  
DE ADMINISTRACIÓN  
Y FINANZAS



SECRETARÍA GENERAL  
DE ADMINISTRACIÓN  
Y FINANZAS

SECRETARÍA GENERAL  
DE ADMINISTRACIÓN  
Y FINANZAS



SECRETARÍA GENERAL  
DE ADMINISTRACIÓN  
Y FINANZAS



## ITEM II – E.P. HUACHO

### TÉRMINOS DE REFERENCIA

#### SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. HUACHO-2021

##### 1) CONSIDERACIONES GENERALES:

##### 1.1 ÁREA USUARIA.

Establecimiento Penitenciario de Huacho de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario

##### 1.2 FINALIDAD PÚBLICA.

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

##### 1.3 OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

Contratar el servicio de alimentación para los internos y personal del INPE que laboran 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Huacho de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario

##### 1.4 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
HUACHO	AV. INDUSTRIAL SIN CALETA DE CARQUIN - HUACHO.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
HUACHO	INTERINOS	Raciones	2500	365	912.500
	INTERNOS DEL PCT	Raciones	70	365	25.550
	MUROS	Raciones	10	365	3.650
	PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	Raciones	65	365	23.725
CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO					965.425

##### 1.6 RESULTADOS ESPERADOS

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

- 1.6.1. Internos y personal del INPE 24x48 horas beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan (7)

(7) Criterios normativos contenidos en las Recomendaciones, Políticas y Requerimientos de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Perú, "Plan Alimentario Nacional 2015-2021", de ONPES, MINSA, entre otros, considerando el Plan de Alimentación del INPE (Resolución Oficial N° 007-2018-03-01-0001).

1.6.2. Infantes del Programa de Control de Tuberculosis (PCT), beneficiados con el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos, que respondan a indicadores sustantivos en normas normativas que los regulan (1).

1.6.3. Infantes del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Puerperales e infantes con otras enfermedades, que no cuenten con indicaciones sustantivas en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, beneficiados con la indicación según la prescripción médica (2).

1.6.4. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano que también con lo establecido en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 001-90-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° 0012-81-SAD/VM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", OADRCP N° 35 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre-Consumidos y Consumidos vendidos en Servicios de Comida para Colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2001-PRODUCE. Además del Códex Alimentario.

1.6.5. Preparar, clasificar y esquistamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas del servicio, para los internos y personal del INPE 24x45 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaral de la Oficina Regional Lima.

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

1.6.7. El servicio de alimentación para internos y personal del INPE 24x45 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaral debe comenzar en un periodo de 12 meses, según se establece en el contrato firmado.

#### 1.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

1.7.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x45 horas del Establecimiento Penitenciario de Huaral de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario, se realizará en función al cumplimiento de las condiciones técnicas y requerimientos mínimos establecidos en las bases integradas, oferta de Contratación y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, de no contar con este último profesional, el Director y Administrador con la finalidad de optimizar el servicio de alimentación con su función de supervisión, deberá coordinar con el Jefe del Área de Salud del Establecimiento Penitenciario para que participe en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del mencionado servicio y dar la conformidad conjuntamente con el Director y Administrador del penal. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista.

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA) en cumplimiento de sus responsabilidades suscribirán las Actas de Supervisión respectivas, en donde reflejen todas las situaciones contrarias a la correcta ejecución del servicio de alimentación, verificando la veracidad de toda la documentación presentada.

(1) Recomendación N° 5 del INCOPIME N° 001-2014-INPE/18 y todo que respalde la sostenibilidad (2).

(2) Recomendación N° 6 del INCOPIME N° 001-2014-INPE/18.

por el Contratista del servicio, incluido los carnets sanitarios respectivos disponiéndose las medidas correctivas y la aplicación de las penalidades correspondientes [1].

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

- Aprobar los menús para cumplir [15] días propuestos por el Contratista, previa aprobación mediante informe del Nutricionista del E.P. Huacho.
- En las supervisiones, verificará que se empleen alimentos aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menú), impulsando que el Contratista cumpla con cumplir las exigencias de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido, asimismo, de acuerdo a momento del proceso de preparación en que se encuentre, verificará que se prepare la alimentación de acuerdo a la programación de menús aprobados y de sus formatos correspondientes.

#### 1.7.3 Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos verificará:

- Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los Cuadros (N° 01, N° 02 y N° 03) de Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo o Utilizables, descritos en el Anexo A.
- Que los alimentos y productos alimenticios que se utilicen como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas, además del código alimentario.
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y donde se elaboran y cocinan los mismos, se encuentren limpios e higiénicos.
- Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- Que el menaje y equipos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (platos, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como cocineros o chefs, ayudantes de cocina, nutricionistas, Representante-almacenero del Contratista y personal de Limpieza, cuenen con carnet sanitario vigente, asimismo según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante-almacenero del Contratista para su fotocheck o distingo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice periódicamente los carnets de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propio y que formen parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocineros o chef, del Representante-almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza, el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra blanca 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 propuestos por el Contratista y aprobados por la Entidad.
- Que el Contratista realice de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desinfección y descontaminación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, custodiando expedirse el respectivo Certificado de Desinfección y Descontaminación por la empresa que realiza el servicio.

- Que el contratista se asegure de insumos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de Hueso al campo será puntualmente en las máquinas a partir de las 08:00 hrs.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

1.8.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilicen en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo establecido en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-88-84 "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

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

1.8.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 35 (1963) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre-empacados y Comerciales, utilizados en Servicios de Comida para Colectividades", Códex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas y demás normas vigentes.

1.8.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (internos) serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Huacho de la ORL-INPE; dichas raciones alimenticias, para los comensales internos, serán preparadas en el área de cocina, al igual que las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas del E.P. Huacho.

Las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad interna y al personal de Salud del INPE que labora 24 horas inintermitentes, serán distribuidas en el comedor. Del mismo modo, las raciones alimenticias para el personal del INPE 24x48 horas de seguridad externa, serán distribuidas en el comedor ubicada en la parte externa de E.P. Huacho.

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, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que permitan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de las condiciones o medios que permitan su transporte), los mismos que deberán ser entregados al personal de seguridad externa para ser llevados a cada hospital.

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

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

1.8.8. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregados, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados, por el administrador del

para, 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 disee de su inicio.

1.8.9. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma de: S/ 0.029 Soles.

Esta retribución será aplicada a cada sesión iniciada por el Contratista, del Establecimiento Penitenciario de Huacho. Este monto deberá estar considerado dentro del Valor Estimado y Otimado.

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

1.8.11 El Contratista es responsable de sus actos y de los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, quienes se regirán por la ejecución de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad le 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 establecidas en el Establecimiento Penitenciario.

1.8.12. De declararse 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 o la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a su elección de la Entidad y conforme a lo que ésta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás bienes que son patrimonio de la Oficina Regional Lima. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan.

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

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

**Para el desayuno:** en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesiten cocción deben estar en la cocina con antelación a su preparación.

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

**Para la cena,** en el caso de la población penal, los insumos alimenticios que necesiten cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (salvo que su cocción haya iniciado con antelación) hasta las 15:30 horas de mismo día.

En función de cuenta que la distribución de la comida debe realizarse desde las 17:00 horas

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

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

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

1.8.17. El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labore para su atención. 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 cada de Comité Sanitario respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y más que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del representante Representante-almacenero, cocinero, ayudante de cocina como y personal de limpieza externo, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Doméstico, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales y copia de carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilitación (funcionista), Título (Técnico en Cocina o chef). 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 CERTUQUEH (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTADULTO (Decreto Legislativo N°1498), según correspondan.

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

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

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

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

El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal (propuesta) mediante el control de entrada de comida del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso.

al pena, a cargo de seguridad externa. El mencionado custodio (aportado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será enviado a Administrador de Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el funcionario, como a chef, Representante-almacenero, Apudante de Cocina externo del Controlista estén presentes en la preparación y distribución diaria de las raciones [raciones] respectivamente de acuerdo a sus funciones que realizan incluso los sábados, domingos y festivos, durante el periodo de vigencia de Contrato suscrito con la Entidad. Asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (2).

#### 1.8.19. Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P. Huacho y la Oficina Regional Lima lo requieran en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies y utensilios, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el Controlista). 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 de control de calidad la verificación de la totalidad de las localidades que aporte la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Controlista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables errores y excusivas, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscribe.

Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes datos: nombre de la 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 localidades en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de localidades que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Controlista y Nutricionista habilitado que labora para el Controlista (Formato A; Formato B; Formato C; Formato D).

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán amosar de canales o centros de beneficio autorizados por SENASA, el Controlista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se elaborase acorde a las programaciones de menús programadas, todos los certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Huacho, en el memorando y conjuntamente con los pedidos de alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirá según lo establecido en 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 17° del D. S. 027-95-BA "Reglamento Sobre Etiquetado 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 1 del Capítulo III de la "Norma para el

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0219-B1-SANTVM.

### 1.8.21. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Contratista, deberá la obligación de contar con personal (Representante-almacenero, cocinero, ayudantes de cocina, internos [personal de limpieza internos] debidamente capacitados y entrenados para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberán ser capacitados respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA INTS N° 173-MINSA/2021/DGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA", que se refieren al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Bienestar (PHB) incidendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, seguridad, 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 rotación 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, viajes 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° 0219-B1-SANTVM (1).

Según el Artículo 89° del D.S. N° 007-90-SA, los Certificados y/o Constancias de capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos (podrá ser impartido por el Nutricionista del Contratista).

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

### 1.8.22. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada periodo de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (en su caso), acompañado del formato de Descripción, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE que labora 24 a 48 horas. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo Informe del Nutricionista del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles. Transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado, el mismo que podrá constatar en copia. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la penalidad que corresponda. Los platos ocultos, amagos, delicias, amagos u otros, destinados

(1) Recomendación N° 7 publicada de INPE/DE N° 201-2014-INPE/06.

#### 1.8.23.2.3. APROBACIÓN DE MENÚS QUINCENALES

posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del Contratista de subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02, N° 03, N° 04 del ANEXO A: Descripción, Frecuencia y Cantidad de Principales Alimentos en Crédito a Utilizarse), así como también deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insano y menús) será nulo el Contratista para la subsección 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 sabores de consumo de alimentos y menús del grupo beneficiario.

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

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

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

#### 1.8.23. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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

- La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad (24 + 48 horas) y salud (que labore 24 horas ininterrumpidas) del INPE 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)
- Informe del Nutricionista de la Entidad y en caso no se cuente con dicho profesional, dicho responsable deberá en quien haga sus veces o en el Jefe del Área de Salud, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-1425
- Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Descripción y partes diarias respectivos

#### 1.8.24. ADICIONALES ALIMENTICIOS.

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

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

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

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

Día del Señor 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 : 24 de Diciembre  
Año Nuevo : 31 Diciembre

**IMPORTANTE:** Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del E.P. Huacho la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por su profesional responsable con cinco (5) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Dicha aprobación se realizará dentro de los dos (02) días hábiles siguientes de su presentación, transcurridos los cuales sin tener alguna respuesta se entenderá como reprobo.

Asimismo, dichos adicionales se brindará en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

NOTA: En los días festivos se podrán proporcionar un menú, basado a base de pollo o cerdo, 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 perecederos, la identificación del dependiente del cliente y su categoría de licencia de conducir adecuada 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

Memoranda Múltiple Nº 126-2014-INPE/24

Memoranda Múltiple Nº 321-2014-INPE/10

Memoranda Múltiple Nº 015-2014-INPE/18 04.EL

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

El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 446-2020-MINSA. En cumplimiento a ello para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrita en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la prevención, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario.

En caso de sanciones, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas u "Plan para la prevención, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", debidamente acreditados,

equilibrio integrados que se hayan comprometido según la promesa de concurso, a ejecutar el contrato en la forma de la convocatoria.

## 2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

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

### a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

Según el objeto de la Constitución y la normatividad vigente, no se requiere habilitación de proveedor.

### b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

#### b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

##### b.1.1). VEHÍCULO:

El Contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos durante la ejecución contractual, dichas unidades móviles deberán cumplir con los requisitos de seguridad y de conservación de alimentos, por lo que el Contratista deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-93-SA, Título V Capítulo II, Artículos 75°, 75° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones de seguridad refrigeración o conservación de productos perecibles. Asimismo, deberá remitir a la Administración del penal la relación de los nombres de los choferes, licencias de conducir adecuadas a tipo de vehículo a utilizar y relación de unidades móviles que ingresarán al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier evento contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que afecten los choferes en la prestación de servicio.

Para ello, como parte en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga (M) de 05 toneladas. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

#### b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

##### b.2.1). ALMACENES DE ALIMENTOS.

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

En el caso del almacén para viveres perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cumple con las normas para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

- \* 1 icona de funcionamiento respectiva

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

Por lo tanto, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ALMACÉN REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

En lo que respecta al Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios Verduras y Frutas de igual manera, con el fin de verificar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

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

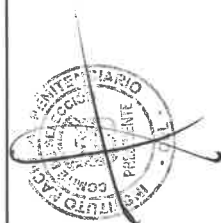
En razón de ello, como "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO", deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo, por lo que, **LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL A LA DISPONIBILIDAD DEL ESTABLECIMIENTO REQUERIDO, SERÁ SOLICITADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.**

#### DEL PERSONAL

#### PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulado, colegiado y habilitado.</li> <li>• Nota - La colegiación y habilitación se requerirá para el tipo de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero.</li> </ul>



Representante

- 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, laboratorios, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Tal experiencia se acreditará mediante constancias 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).

- Experiencia mínima de **01 año** en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante constancias 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.

Representante

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

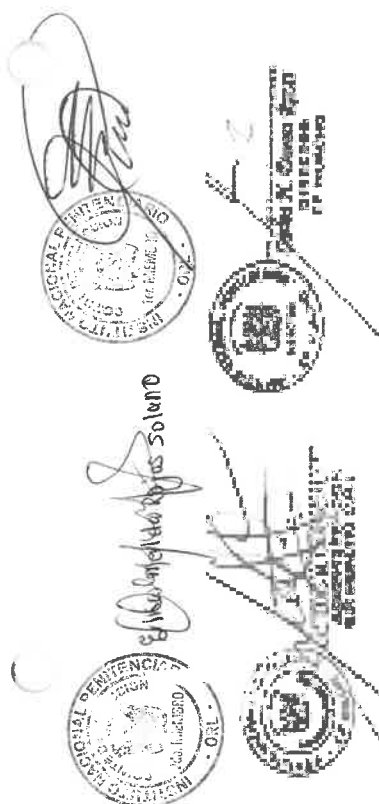
- Título a nombre de la Nación del Ministerio de Educación, que corresponda a la formación de Técnico en cocina, con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas como es el objeto de la convocatoria, del mismo que bastará con presentar copia simple de dicho título. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

- Experiencia mínima de **01 AÑO** como cocinero en servicios de alimentos del, el cual se constatará a partir de haber obtenido su titulación en adelante. Tal experiencia se acreditará mediante constancias con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación de servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

Cocinero o Chef

- 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.



Queros as de p... solo no

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario Vigente.</li> <li>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.</li> </ul>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el personal del contratista es interno: El Contratista que quiere contar con internos del penal como personal de limpieza, deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huacho.</li> <li>Si el personal del contratista es interno: El Contratista que quiere contar con internos del penal como Ayudantes de Cocina, deberá ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huacho.</li> </ul>
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Ejercicios Prácticos de Manipulación (EPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.</li> <li>Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el carnet sanitario vigente.</li> <li>La capacitación de personal es responsabilidad del empleador. A elección de 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.</li> </ul>

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

#### Nota de Atención:

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, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. Huacho, para que de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le permita la relación de internos que laborarán en los servicios de alimentación.

A inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal contratado por internos no cuente con las capacitaciones solicitadas y con el carnet 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, ordenando la constancia o certificación respectiva, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario (1).

#### CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	E.P. Huach Cantidad
Nutricionistas (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero o Chef	01
Representante almacenero	01
Ayudantes de Cocina	15
Personal de Limpieza	02

(1) Recomendación N° 01 punto 1) del INFORME N° 007-2014-INPE/03.

c.1) **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE)** El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asesoría técnica de 01 nutricionistas habilitados, con experiencia mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en unidades públicas o empresas onadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, zonas, 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 de los perfiles de personal que labora en la ejecución de servicios de alimentación.
- Elaborar y suscribir los menús correspondientes a los programas onas, 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 suministrados 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 supervisarlos a 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 posibilidad nutricional.
- Resolver las suspensiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos de Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para la actividad.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta el inicio de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (21 a 43 horas).

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

c.2) **COCINERO O CHEFE:** El Contratista deberá contar con 01 cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación preparando raciones alimenticias (menús) durante (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: [ ]

- Elegir, preparar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal (ayudante de cocina y personal de limpieza).
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza de 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 debidamente 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 el inicio de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

2.3) **REPRESENTANTE ALMACENERO:** El Contratista contará con un (01) Representante Almacenero (1), con experiencia mínima de un (21) año, en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares, quien como Almacenero (1) 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 calidad de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

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

- a) Realizar Desratización y Desinsectación, cada Tres (03) meses, en los ambientes pedidos 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) Exponer que la distribución y atención de las raciones alimenticias esté conforme con el menú establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets salariales por la entidad competente de las internas que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y semestralmente. La validez de dichos carnets salariales serán verificados, por lo cual, el Contratista deberá remitir a la Administración de penal los documentos que se utilicen para gestionar la emisión de dichos carnets salariales y la descomposición de la Entidad que los emite. Copia de dichos carnets serán remitidos por el Contratista a la Administración del penal para archivarlos en el expediente correspondiente.
- d) Mantener las instalaciones pedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, útiles y material propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desechos 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 ingresen al penal sean aptos para consumo humano y también, hasta antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- h) Dirigir, controlar, supervisar y coordinar en forma diaria, las actividades del servicio de alimentación, correspondientes a la preparación de los alimentos del desayuno, almuerzo y cena, para lo cual el representante del Contratista en coordinación con el Administrador, deberá velar la correcta distribución del mismo.
- i) Coordinar con la empresa Contratista, con el objetivo de velar por el abastecimiento oportuno diario para la preparación de alimentación, así como también, deberá proveer el abastecimiento para los siguientes días según programación de menús acordados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta las plantas de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- j) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIBESA, OGI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asesoría Jurídica del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y 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) El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionadas a la marcha del mismo, registro de recepciones, 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.
- l) Recepcionar y dar trámite de archivo oportuno a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario envíen al Contratista con motivo de la ejecución de 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 al lugar domicilio de su 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.

m) Permanecer en el servicio de alimentación hasta el final de la programación de la pena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Representante-Amosador (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 de Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

As mismo, el Representante-Amosador, 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 relacionados al servicio de alimentación.

c.4). **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 15 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación, quienes realizarán las siguientes actividades (\*):

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, lavado 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.
- El personal interno: deberán ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P. Huacho.

Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

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

c.5). **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 02 personales de limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación. 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, caceres, menajes y vajillas inmediatamente que hayan sido utilizados.

- Realizar, asar, limpiar y desinfección, de los techos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados e insuflados en crudo, respectivamente.
- Realizar, asar, limpiar y desinfección del comedor, en donde a los internos 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 techos de cocinas y desahucios, los que deberán tener baldes y jarras que sean respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Coordinar y mantener debidamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Ejecutar otras funciones que los asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina. 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.

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 de E.P. Huacho; este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital vigente y tendrá todas las bondades de la Ley de Ocho, bajo responsabilidad de Contratista.

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

- Obligación de Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados [1].
- Formalización e inscripción en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los salarios ingresos mensuales [2].

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

Asimismo, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penal formulará y suscribirá oportunamente (antes del inicio de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) las Actas respectivas con las que se designan y aprueban o desaprueban la participación de internos como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (las Actas de Consejo Técnico Penitenciario puestas en vigencia podrán ser ulteriores) con dicha Acta se formalizará e inscribirá en los padrones del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de las remuneraciones percibidas mensualmente por los internos contratados como parte del equipo de cocina del Contratista del servicio de alimentación. La retención del 10% lo hará mensualmente el Contratista, quien a su vez lo depositará en la cuenta corriente respectiva del Banco de la Nación que el Área de Trabajo del penal le indique; la boleta o el voucher del depósito efectuado, será entregado por el Contratista al área de trabajo dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes. Del mismo modo, en presencia de la teniente y segunda sirviente en

[1] Recomendación N° 04-01-01 de N° 004-2014-INPE/05

[2] Recomendación N° 04-01-01 de N° 004-2014-INPE/05

El Establecimiento Penitenciario no se considerará como apto para integrar el referido equipo de cocina a los internos con informes psicológicos desfavorables (\*)

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

El Administrador de penal, remitirá al Contratista, la relación de internos que se encuentran aptados con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación con la finalidad de que tome conocimiento de la relación de internos con los que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes, remita a la administración del penal, la relación de internos que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada uno de ellos. Dicha relación, presentada previa a inicio de cada mes, será remitida por el Administrador al Acta de Trabajo del Penal, para su control correspondiente.

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

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos fijos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (24 hrs. cada semana). En el descanso semanal de nutriciónista deberá ser reemplazada por otra profesional nutricionista. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá encontrarse presente la nutricionista, quien deberá asumir dicha función por ese día. El cocinero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un ayudante de cocina bajo la supervisión permanente de la Nutricionista del Contratista.

#### d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN para el ítem, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, conserjes 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) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 45.5 del artículo 45 del reglamento, se debe considerar lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorcios es de DOS (02) integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorcio es de 10%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante de consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

#### f) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

(\*) Excepciones N° 12 en Anexo II 201-2014-INPE/03

Las Penalizaciones distintas al retraso o mora (Artículo 162° del Reglamento) en la ejecución de la prestación, serán establecidas de acuerdo al Artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de acreditarse al acta respectiva debidamente firmadas por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante - almacenero de Controlistas o este último no estuviere o se negara a firmar se hará constar en acta, basándose para quedar válida el Acta la firma de 01 (una) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

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

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

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	<p>Automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentran debidamente uniformados (uniforma, guantes, batas de jefe, gorros, mandiles y mascarillas), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente a 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>	<p><math>P = 0.01 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario</p>	<p>pendientes de cancelar.</p> <p>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>
04	<p>Supuestos de Aplicación de Penalidad</p> <p>En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, talizados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p><math>P = 0.2 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario</p>	<p>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. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y aplicados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.</p>
05	<p>Supuestos de Aplicación de Penalidad</p> <p>Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de codo, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al</p>	<p><math>P = 0.05 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad diaria VTD: Valor total diario.</p>	<p>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</p>

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:

cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene los cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de el menús o botargas así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P = Penalidad diaria. VTD: Valor total diario</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

ANEXO 1 - SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	Por tener desórdenes y residuas copueros en el área de custodia del Establecimiento Penitenciario, fuera de los límites de basura respectivos, falta de limpieza o mantenimiento de la trampa de grasa. La Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P = Penalidad VTD: Valor total diario	La penalidad se aplicará al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
06	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en su día para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación de día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día o fin de que se entregue la ración completa, para la aplicación de la penalidad se deberá tomar en cuenta el horario establecido en los Términos de Referencia. La no subsanación denominará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. La Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P = Penalidad VTD: Valor total diario	Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:  En el caso de que sea reiterado en más de dos veces en los tres meses al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del mismo, 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 incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reposar estos faltantes en el día independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad caso contrario será considerado incumplimiento de Contrato.  La penalidad se aplicará al Contratista será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	Por variación del menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% de 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:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P : Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser: alimentos quemados, crudos y malhogados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ Donde: P : Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
12	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y puntualidad del personal requerido en los Turnos 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 prestado en el caso de Nutricionistas en Cuellos	$P = 0.02 \times VTD$ Donde: P : Penalidad VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

(\*) Oficina Regional Lima del INPE N° 004-2021-INPE/18

con una población menor a 500 donde se hará a tiempo parcial. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
14	En el caso que el Contratista no cumple con atender hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto (*) la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ Donde, P : Penalidad. VTD: Valor total diario	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar
14	En el caso que el Contratista no cumple dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el Equipo de Control de Alimentos a la programación presentada, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde, P : Penalidad. VTD: Valor total diario	Dicha fórmula se aplicará por cada día que no subsanado. La penalidad a aplicar al Contratista será deducida de 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.
15	En el caso que el Contratista no cuenta con el Camión	$P = 0.02 \times VTD$ Donde,	La penalidad a aplicar al Contratista, será

(\*) Recomendación SP 4 del INI/OSPE N° 004-2014-INPE/18.

Señalemos vigente de cada día de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Multicompetencia, con la habilitación profesional vigente la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.

deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**Supuestos de Aplicación de Penalidad**

En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la compra de ma, papa, cebolla y otros, los cuales deben proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, en perjuicio de las personas que recibe la Oficina Regional Lima del INPE por reincumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que puede realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

**Forma de Cálculo**

$$P = 0.2 \times VTD$$

Donde  
P: Penalidad.  
VTD: Valor total diario.

**Procedimiento (\*)**

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 incurra en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

**No. Supuestos de Aplicación de Penalidad**

En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del caso, la constancia o certificado de capacitación brindada a todos

**Forma de Cálculo**

$$P = 0.00 \times VTD$$

Donde:  
P: Penalidad.  
VTD: Valor total diario

**Procedimientos (\*)**

La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida de pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que

los Ayudantes de cocina y personal de limpieza en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basados en las Buenas Prácticas de Manipulación" en cumplimiento al D.S. Nº 007-95-SA (\*) y a la R.M. Nº 157-2021/MINSA (PGH). La Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total debido a pagar por el servicio de alimentación, en perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista no cumpla en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

el Contratista incumplió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

#### Supuestos de Aplicación de Penalidad

En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S. Nº 007-95-SA (\*) y en la R.M. Nº 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada TRES meses a todos los Ayudantes de cocina y personal de limpieza en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basados en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total debido a pagar por el servicio de alimentación, en perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda

#### Forma de Cálculo

$$P = 0.02 \times VTD$$

Donde:  
P = Penalidad.  
VTD = Valor total diario.

#### Procedimiento (\*)

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 incumplió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

(\*) Recomendación N° 0000011 de IN-CRIME N° 001/2014-INPE/S

(\*\*) Recomendación N° 0000011 de IN-CRIME N° 001/2014-INPE/S

realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar conlados a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
1	En el caso que el Contratista en incumplimiento de la R.S. N° 0019-21-34/OVM (18), no cumple con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de su último pago por la ejecución del Contrato, en perjuicio de las acciones que tiene la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTQ \times H$ <p>Donde: P = Penalidad VTQ = Valor total de la Orden. H = Cantidad de Horas que dejó de Capacitar</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contratada.

(\*)NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en ACTAS de cumplimiento suscritas por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante de Contratista o de este último establecimiento o si no hay a tener en cuenta en esta, en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, basando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los miembros 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.

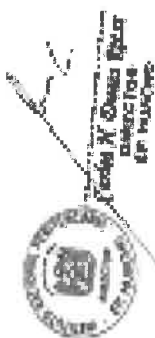
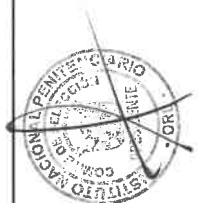
conformar a dicho servicio sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima de INPE, procederán a la aplicación de las penalizaciones que ellas que corresponden luego de la

- Las actas emitidos por las fiscalías, DIGESA, DIFESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asesoría Interna del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyen penalidades) y por otras organizaciones competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y más 600 soles siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

#### g) OTRAS CONSIDERACIONES:

La presente contratación será por tanto: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO.

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.



*[Handwritten signature]*

**ANEXO A**

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en Kcalorias (Kcal) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,400 y de la interna no menor 1950 Kcalorias (\*), para el interno del Programa de Control de Tuberculosis (PC-TBC) será no menor a 3,200 Kcalorias y para el personal del INPE masculino y femenino que labora 24x5 horas será no menor a 2,750 Kcalorias y 2,300 Kcalorias por día.

De niños de 06 meses a 53 años de edad será 750 y 1250 Kcalorias por día

De corresponder el Valor Calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-T), Programa de Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán ajustarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.

La distribución porcentual de las Kcalorias 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:**

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 al 30%
VARON DE 485 Kcal A 729 Kcal	DE 1,215 Kcal A 1,458 Kcal	DE 364,5 Kcal A 729 Kcal
MUJER 389 Kcal A 585 Kcal	DE 975 Kcal A 1,170 Kcal	DE 292,5 Kcal A 585 Kcal

**NIÑOS**

DESAYUNO DEL 12 % - 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 % - 12%	ALMUERZO DEL 36 % - 46%	MEDIA TARDE DEL 7 % - 12%	CENA DEL 12 % - 20%
DE 150 Kcal A 255 Kcal	DE 88 Kcal A 150 Kcal	DE 450 Kcal A 575 Kcal	DE 88 Kcal A 150 Kcal	DE 150 Kcal A 255 Kcal

**PERSONAL INPE:**

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON DE 550 Kcal A 863 Kcal	DE 1,100 Kcal A 1,650 Kcal	DE 825 Kcal A 1,237,5 Kcal
MUJER DE 480 Kcal A 805 Kcal	DE 920 Kcal A 1,380 Kcal	DE 680 Kcal A 1025 Kcal

(\*) Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Peruana" y "Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otros Pobladores Peruanos" del CIAMNUSA se revisó con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/04 (Referencia Dicho N° 0052-2018-SUNASS), con 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 2400 kcal/día con una 2400 kcal en el presente caso, en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

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:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% a 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal A 364.5 Kcal	DE 364.5 Kcal A 729 Kcal.	DE 1396.5 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.

**INTERNA:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% a 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 195 Kcal A 292.5 Kcal	DE 292.5 Kcal A 585 Kcal.	DE 1072.5 Kcal A 1462.5 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 48.75 g A 73.1 g.	DE 33 g A 45 g.	DE 268 g. A 365 g

**PERSONAL INPE MASCULINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR 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 48 g. A 92 g.	DE 378 g A 516 g.

**PERSONAL INPE FEMENINO:**

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal A 345 Kcal	DE 345 Kcal A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal A 1725 Kcal
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g	DE 38 g A 77 g	DE 316 g. A 431 g.

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

**ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS:**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE EVAPORADA MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE FASAS CARHUA, KIWICHA, CAFE, CEBADA CACAO + 03 PANES + MARGARINA MERMELADA ACEITUNA MANAR BLANCO, JAMONADA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, PLÁTANO, ACEITUNA Y OTROS	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ + FRUTA (MÍNIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS + INFUSION.	SEGUNDO+INFUSION +01 -SOPAS 0 -MAZAMORRAS+0 2 PANES

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

**DESAYUNO:**

- En el desayuno se brindará leche evaporada dos (02) veces por semana como mínimo (se podrá programar en la zona una (01) mazamorra a base de leche).
- Se brindará 03 panes duros, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Por hábitos y costumbres, en el desayuno se podrá brindar infusiones con un máximo de dos (02) veces por semana, a base de café, té o cacao. Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

**ALMUERZO:**

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huaral; en caso no existiere disponibilidad, deberá sustentarse documentalmente con reportes de mercados públicos o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abastecer o proveer, lo acompañará el Contratista la jornada respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (maní/soja) en guiso, en un máximo de tres (03) veces por semana.
- En el almuerzo se brindará como mínimo tres (03) frutas a la semana.
- Las Dietas otorgadas por el Área de salud del Establecimiento Penitenciario, se adaptarán a la alimentación de la población penal.

**CENA:**

- En la cena considerará semanalmente una (01) mazamorra+02 panes como máximo, un(01) segundo infusión y el restante será a base de sopas.

Para la elaboración de las programaciones de DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde a ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERVOCOS, 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 HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

**RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:**

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
<p>LECHE CON MACA, AVENA, DJINJA, SOYA, HARINAS DE HARAS, SEITE SEMILLAS, MANCHA + UN PAN CON MARGARITA, HUEVO DUEÑO, JAMONADA &amp; HOT DOG, TORTILLA DE VERDURAS, CONSERVA DE PESCADO CAMOTE FRITO, POLLO DESHILACHADO</p>	<p>OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + 05 UNIDADES DE GALLINAS + FRUTA OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO + FRUTA</p>	<p>SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + REFRESCOS O INFUSIÓN</p>
MEDIA TARDE		CENA
<p>OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE OPCION 2 YOGURT O LECHE + 05 UNIDADES DE GALLINAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO</p>		<p>SEGUNDO + INFUSIÓN</p>

**Características de las Preparaciones Para Niños Según su Edad**

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	<p><u>COMIDAS ESPESAS</u> Papillas, purés, mazamoras Utilizar verduras de color verde oscuro, amarillo, anaranjado</p>	<p>Empezar con 2 a 3 cucharadas por comida, incrementando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o 8 por día</p>		3 comidas al día
9 a 11 MES	<p><u>COMIDAS ESPESAS</u> Los alimentos desmenuzados o picados</p>	<p>De 5 a 7 cucharadas o medio plato líquido mediano</p>	<p>2 cucharadas de alimento de origen animal rico en hierro como parte de la preparación total</p>	3 comidas al día mas 1 refrigerio
12 MESES A MAS	<p>Preparaciones sólidas variadas, utilizando alimentos de la dieta familiar</p>	<p>De 7 a 10 cucharadas o 1 plato líquido mediano</p>		3 comidas mas 2 refrigerios

Los menús para los niños deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

**DESAYUNO:**

- En el desayuno se brindará leche evaporada con cereal de manera diaria

- Se brindará el pan diario 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 niños

#### MEDIA MAÑANA Y MEDIA TARDE :

- Se brindará desayuno a base de leche u otras opciones según esquema de menú
- Se brindará el lunch diario (media mañana) del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los niños

#### ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú prescrito. Se brindará pescado como proteína 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrita en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo sustente antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huacho; en caso no exista disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y apegue la observación, le arancelará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guiso, en un máximo de una (01) vez por semana.
- En el almuerzo se brindará ensalada acorde al menú a la semana.
- Las preparaciones serán a base de legado de pollo, pavo, resaca, pollo y otros en la alimentación de los niños.
- No se considerará en su alimentación líquidos como sopas o caldos, salvo prescripción médica del nutricionista.

#### CENA:

- En la cena considerará segundos más su infusión

Para la elaboración de las programaciones de DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA NIÑOS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 03 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p><b>OPCIÓN 1:</b> LECHE AVENA QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HARAS CON LECHE, SIETE SEMILLAS, KIMCHI, CARHUA Y CITROS + 01 PANES + QUESO, HUEVO, PATA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADA O POT DOS, FRUTA.</p> <p><b>OPCIÓN 02:</b> SEGUNDOS + SOPA O PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA + ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + INFUSIONES O REFRESCO DE FRUTA</p>	<p><b>OPCIÓN 01:</b> SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p> <p><b>OPCIÓN 02:</b> SOPAS + HUEVO + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>

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

### DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche evaporada una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Huacho.
- En los desayunos se brindarán una (01) vez por semana (café, cebada ó emolientes) y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará (03) panes duros (vamos), con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Las segundas o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez a mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE de E.P. Huacho.
- 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 (higado, mondongo o bife) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.
- Entre los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (maestrilla), 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.
- Los menús programados no podrá repetirse en la quincena.

### CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad de INPE 24 x 48 horas del E.P. Huacho.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o bife) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en la cena, no se programará víscera en el almuerzo de la misma quincena.
- 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.
- Los menús programados no podrá repetirse en la quincena.

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

7. El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorias (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PC-TBC), deberá responder a criterios normativos establecidos por el Ministerio de Salud en razón a la edad y salud física (21), por lo que

(21) Recomendación N° 05 de INCHIME N° 001-2014-INPE/05.

tomándose como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades nutricionales en tuberculosis (17), a los pacientes internos varones de dicho programa, les corresponde el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) tal como se detalla en la siguiente cuadro:

**INTERNO DEL PC-TBC:**

INTERNOS VARENES (Rango de Edades) (17)	Peso adecuado o (kg) (17)	kcal por kg de peso (17)	Grado de Actividad Física (17)	Grado de Estrés Metabólico (17)	Porcentaje Poblacional según edad (17)	Requerimiento de Energía (kcal) ponderado	Requerimiento de Energía Total por día (kcal/día)
Joven 18 a 29 años	60.4				34.20%	1,131.60	
Adulto 30 a 59 años	59.7	35	1.3	1.3	61.70%	2,011.19	3,293 kcal
Adulto Mayor 60 a 80 años	66.7				4.10%	147.05	

(17) 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 Relativas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspecto Alimentario en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMNSA remidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/01 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

(17) Los valores descritos han sido tomados de "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenidas en Las "Recomendaciones Relativas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspecto Alimentario en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMNSA remidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/01 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).

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

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

(17) Las "Recomendaciones Relativas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspecto Alimentario en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMNSA remidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPE/01 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA) en el "Cuadro 6. Necesidades nutricionales en tuberculosis", establece los factores a considerar para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo de energía para internos se usó como: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en Grado de Actividad Física (pacientes no encamados) y 1.3 en Grado de Estrés Metabólico, además de: rango de edades de internos varones y el porcentaje de población según edad, se tomó un promedio ponderado de 3280 kcal como requerimiento de energía por día, para el cálculo de la ración del PC-TBC, Programa de Control de TB.

ESTABLECIMIENTO REGIONAL HUACHO

A continuación se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración a merienda:

**ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS DEL PC-TBC**

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE EVAPORADA, MACA, AVENA, CUNILA, SOYA, HARINA DE HABAS, CARIHUA, KIMCHA + 03 PANES + PUENO, QUESO, JAMONADA, HOT DOGS, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE, YUCA Y OTROS	01 TAZA DE CERVAL + LECHE EVAPORADA + FRUTAS  -SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS + PRODUCTO CÁRNICO+ HUEVO (01 VEZ POR QUINCENA)	SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (TRES VECES POR SEMANA) + REFRESCOS O INFUSION.	SEGUNDO+1ra FUSION  -SOPAS  -MAZAMORRAS +02 PANES

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

**DESAYUNO:**

- En el desayuno se brindará leche evaporada (02) veces por semana como mínimo (podrá programarse en la cena una mazamorra a base de leche).
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se eñen del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- En los desayunos NO se podrá brindar infusiones. Deberán programarse desayunos en base a huevo u otros infusiones deseados en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

**MEDIA MAÑANA:**

- Se brindará una ración alimentada a media mañana (08:30 a 10:00 horas) que será programado con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta por día al cereal con leche.

**ALMUERZO:**

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación. Caso contrario, será materia de observación que será notificado al Controlista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Huacho, en caso no existiera disponibilidad deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y asueve lo observado, le acordará al Controlista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente artículo.
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como menú principal, a empre y cuando cumpla con el valor calórico exigido. La programación deberá realizarse con los menús

describos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).

### CENA:

- En la cena considerar semanalmente un segundo plato de cuatro platos y dos (02) ensaladas +02 panes

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-TCO, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 02: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL TUBERCULOSIS (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

3. 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 (PCEETS), internos Paralelos e internos con enfermedades diversas, que no cuenten con indicadores presentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimentaria que otorgue una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán analizados según lo indicado en la prescripción médica respectiva [1].

### Programación de Raciones Alimenticias

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

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

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los menús alimenticios que se elaboren y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02, N° 03 y N° 04 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse); así como también, deberán contener variedad en los menús alimenticios, de lo contrario, si en uno de ellos o en ambos casos (jornada y menús) está 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.

[1] Recomendación N° 24 del INPE/OPS N° 201-2014-INPE/05

Los cambios, por causas fortuitas o por fuerza mayor, que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (2) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, 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 aceites.

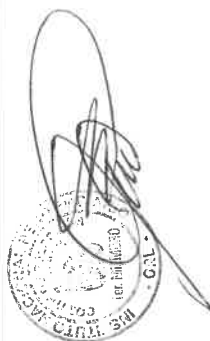
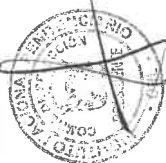
GRABO N° 01

DESCRIPCIÓN + CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN GRUPO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (kg)
DESAYUNO	PAN, SOLO CROQUETADO	50 g
	LECHE EMPORCADA CON CEREAL	20 ml
	CEREALES: JOWEN, GOMMA, ETC.	35 g
	FRUTA CON CEREAL	30 g
	SOYA, MACA, HARINA DE MAÍZ, GUAYAR, FALCUTILLAS, CASHA, ETC.	35 g
	CAFE, GORDA, CACAO	15 g
	MARGARINA	20 g
	MERMELADA	30 g
	MILKSHAKE	30 ml
	JAMONADO + HOT DOG	30 g
	MANAPOSTOLADO	30 ml
	QUESO	30 g
	HUEVO BANCOSADO DE GALLINA	30 g
	CONSERVA DE PESCADO	30 g
	SEGUNDO:	
	RES CON HUESO	100 g
	RES CON HUESO PRECOCIDO	100 g
	POLLO ENSOBRADO CON HUESO PRECOCIDO SIN APENDICES	100 g
	RES, CERDO, POLLO, GALLINA CON HUESO PRECOCIDO	100 g
	MANAPOSTOLADO DE GALLINA CON HUESO PRECOCIDO	100 g
	CERDO ENSOBRADO CON HUESO PRECOCIDO	100 g
	GALLINA + POLLO AGRADO DE RES CON HUESO EN SOPAS	100 g
	PESCADO ENTERO PRECOCIDO	100 g
ALMUERZO	MANAPOSTOLADO DE RES AGRADO, MONDOMO, BOLE	100 g
	MANAPOSTOLADO A BASE DE MANOCHITA, POTA	100 g
	POTA	100 g
	MANAPOSTOLADO DE POLLO ENSOBRADO, MANAPOSTOLADO AGRADO	100 g
	HUEVO DE GALLINA, COMO AGUAMIENTU	30 g
	LECHE EMPORCADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS	40 ml
	QUESO Y PESCADO PARA PREPARACIONES DIVERSAS	30 g
	ARROZ	100 g
	MAÍZ: DUBIA, COTONOS EN CURSOS	30 g
	POTODS TALLAR Y OTROS POTODS	100 g
	LEGUMINOSAS MENESTRAS Y ARROZ OTROS SOPAS	100 g
	LEGUMINOSAS MENESTRAS EN CURSOS	100 g
	MANAPOSTOLADO DE RES AGRADO DE O animal a elección de la cocina de cada	30 g
	PURÉ DE PATATA Y CEBOLLA	100 g
	PAPA, YUCA, CAMOTE, CULICO o PLATANO PARA SOPA	100 g
	PAPA, YUCA	30 g
	CULICO	30 g
	MANAPOSTOLADO	30 g
	TRUFAS, PLATANO, MANAPOSTOLADO	100 g
	VERDURAS ENSALADA	30 g
SENA	MANAPOSTOLADO	30 g
	RES CON HUESO	30 g
	POLLO CON HUESO	30 g
	POLLO CON HUESO PRECOCIDO	100 g
	MANAPOSTOLADO DE RES	30 g
	MANAPOSTOLADO DE POLLO ENSOBRADO, MANAPOSTOLADO AGRADO PARA BELLAGOS	100 g

	HUEVO DE GALLINA	80kg
	PESCADO ENTERO 50%45	80kg
	MAÍZ YUCA (CAWITE, OLLUDO), PATATE (PAPA) 4%8	80kg
	MAÍZ PARA FIDEOS	100-120kg
	CAWITE	120kg
	FIDEOS TALLARIN	100kg
	MORCUNAS	SEGUN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 20 25kg
	FIDEOS SINGLA, MUREX, HARINA DE ARVEJA, AVENA MONCA, TRIGO TRICOL	30kg
	OTRO CACA QUINUA, HARINA DE LINDAS PARA SIFRAS	30kg
	FRUTOS PARA MACIZAMORAS	10-15kg
	LECHE CONDENSADA PARA MACIZAMORAS Y OTRAS PREPARACIONES	10 m
	SEMOJA, MAÍZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HARAS, HARINA DE PLATANO, (11, 12), MACIZAMORAS, MAÍZ YUCA, HARINA MACIZAMORAS	10-15kg
	MAÍZ DOS UNIDADES DE 30g cada UNID	30g
OTROS	CONDIMENTOS, ESPECIES, CONDIMENTOS, OTROS ASESITANTES ALIMENTARIOS, ETC.	ACORDANDO AL MENÚ

Nota: La relación de menús propuestos por el Conculista, para su aprobación, incluya los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentarán en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir, de acuerdo a la disponibilidad de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estatal y al esquema de menú establecido para el comensal. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, resguardando el aporte de macronutrientes y de micronutrientes como sales para cada comensal, respectivamente.



Handwritten signature and text.



CUADRO N° 02

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN GASTO AUTUARGO PARA LOS INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE FUERZAS DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL INPE

REGIÓN DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO DE CONSUMO (ml/g.)
DESAYUNO	PAÑ DE AZÚCAR (MOLINO)	20 g
	LECHE EVAPORADA CONDENSADA	150 ml
	CEREALES MAÍZMA, QUINUA, ETC.	20 g
	FRUTA CON CEREAL	20 g
	LECHE CONDENSADA	20 g
	LECHE CONDENSADA	20 g
	CAFE CEREALES CACAO	10 g
	MARGARINA	20 g
	MARGARINA	20 g
	ACEITE	20 g
	ACEITE	20 g
	ACEITE	20 g
	ACEITE	20 g
	ACEITE	20 g
	ACEITE	20 g
ALMUERZO	LECHE CONDENSADA	20 g
	CEREALES MAÍZMA y QUINUA, ETC.	20 g
	FRUTA	100 g
	BOFA	20 g
	CEREAL (FIDEOS, MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS)	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
CENA	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g
	MACARRONES, PASTA, SEMOLA, MAMONCILLO, VITROS	40 g



**Nota:** Las ventas de nuestro departamento del EL COMERCIO, por la geografía, incluyen las siguientes categorías en su comercio electrónico: productos que se encuentran en una zona de silencio por cada tiempo es cuando (después, cuando estaba, después de) de los países para elegir, después de los días de la vida en un momento en los meses programados. De acuerdo a su disponibilidad y necesidad, la producción nacional y el comercio de venta establecido para el comercio. Se podría incluir cada elemento en un momento en el presente mismo, representando el apoyo de necesidades y de recursos suficientes para cada empresa, según corresponda.



24

CUADRO N° 03  
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE ALIMENTOS A ENTREGARSE PARA LOS HÁNDICAP DEL ESTABLECIMIENTO CONTENDOSO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACIÓN DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMO - MÁXIMO CONSUMO (kg)
DESAYUNO	PAR 1000 COMIDA EN CAS	50g
	LECHE CONDENSADA	100g
	LECHE CONDENSADA	100g
	ARROZ - SEMILLA - COCCO - CHIRRI - CUBO CALABAZA	100g
	MARZARON	1g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	SOPIA DE CEBOLLA	10g
	SOPIA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	SOPIA DE CEBOLLA	10g
	SOPIA DE CEBOLLA	10g
	SOPIA DE CEBOLLA	10g
	SOPIA DE CEBOLLA	10g
	SOPIA DE CEBOLLA	10g
MEDIO MAÑANA Y MEDIO TARDE	YOGURT DE LECHE	100g
	LECHE CONDENSADA	100g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
AL DUEÑO	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
CENA	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g
	FRUTOS DE LA TIERRA	10g

Nota: La cantidad de ración preparada por el Comedor, para el aprendizaje, deberá ser idéntica a la ración de cada persona, esto es, según la ración que se prepare en esta etapa de la dieta, de cada persona de comida desayuno, comida mañana, almuerzo, media tarde, cena y de cada persona podrá ser, durante el periodo de la etapa de la dieta, de la ración de la etapa preparada, de acuerdo a la disponibilidad en el comedor y la producción de la etapa, el respeto de esta ración para el comedor. Se podrá pedir para

Alimentos no contemplados en el presente cuadro, considerando el grado de requerimiento y de disponibilidad, atribuyéndose para cada caso el precio de mercado.

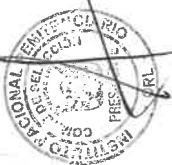
**CUADRO N° 01**

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACIÓN DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMO DE CONSUMO (ml/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	30 gr. (30 g.)
	LECHE EVAPORADA (SOLAS)	125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	CEREAL (AVENA o QUINUA)	25 gr.
	SOYA o MADA o HABAS o QUINUA	25 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.
	QUESO	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANO (COCHADO)	50 gr.
	PALTA	10 gr.
	HUEVO (PARA TORTILLA)	35 gr.
	POLLO DESHILACHADO	50 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	50 gr.
	CAMOTE FRITO	50-100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO CON HUESO	10 gr.
	POLLO SIN HUESO	40 gr.
	RES SIN HUESO	40 gr.
	RES CON HUESO	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.
	PESCADO YOLLA (MORISCO)	60 gr.
	HUILOS, GRIPIA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	30 gr.
	PAPA YUCA, CAMOTE, QUESO, MORAYA, PLATANO	40 gr.
	QUESO FRESCO	50 gr.
	LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIÓN DIVERSA	40 gr.
	OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS	ABECEDARIO AL VCT
SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (FRESCO)	100 gr.
	RES CON HUESO (FRESCO)	150 gr.
	POLLO CON HUESO (FRESCO)	160 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	POLLO CON HUESO (FRESCO)	100 gr.
	CABRITO o CARRERO o PAPA o JUCA HUESO (FRESCO)	100 gr.
	CERDO CON HUESO (FRESCO)	160 gr.
	VERDURENIA DE RES	100
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CARCASA SIN ODORES)	100 gr.
	MEMBRONA DE RES (FRESCO) (CABO)	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ARCHOVETA Y POTA	100 gr.
	POTA	100 gr.
	MEMBRONA DE POLLO (HISADO, VOLLETA Y CORAZÓN) (FRESCO)	100 gr.
	ARROZ	160 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO) CON FICADO	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MESETRAS (EN GUISO)	85 gr.
	Asimilado en dietas de alimentos de origen animal	120 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o QUINTA (SANO)	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o QUINTA o PLATANO (COMPARANTE)	150 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	ENSALADA	80 gr.

	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-200 g
CENA	DIKOS AUMENTOS NO CONSIDERADOS	NIQUEADO AL VOTO
	RES SIN HUESO	10 g
	RES CON HUESO	100 g
	POLLO CON HUESO, PAVITA, GALLINA, CERDO TC. (PRESADO)	140 g
	POLLO PICADO EN QUESOS	110 g
	FILETEADO SIN VISCERAS SIN CABEZA SIN COLA	150 g
	MINIJOFIA DE RES	100 g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	10 g
	MINIJOFIA DE POLLO (HIGADO, YNOLLEJA Y CORAZÓN)	60 g
	FILETEO DE GALLINA	50 g
	ARROZ	150 g
	TRIGO o QUINUA EN GUSOS	10 g
	FILETEO TALARIN	100 g
	PAPA YUCA o CAMOTE (SOLAS)	100 g
	PAPA YUCA o CAMOTE o PLATANO ACOMPAÑANTE	50 g
	VERDURAS: ZAPALLO, BROCOLI, CAUGUA, YNOLLEJA, ETC	200 g
	VERDURAS	SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN 50-250 g
OTROS	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA DE AVENA, AVENA, MORÓN, TRIGO, TRICOL, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 g
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OZAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS (PARA MAZAMORRAS)	40 g
	FRUTA PARA POSTRE	30 g
	LECHE EVAPORADA PARA POSTRE	40 ml
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	

Para la elaboración de menús propuestos por el Contratista para su aprobación, los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se procederán en una amplia lista de alternativas por cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegirse, optándose por la utilización de la mayor variedad de los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional y al requerimiento de dieta especial para el consumo. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de micronutrientes establecidos por cada comida, respectivamente.



FORMATO N° A

CLASIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

FECHA: .....

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

Nombre y Firma de la Persona Autorizada  
Representante Legal o Apoderado Corriente  
D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista  
CNP N°

NOTA:

1. La presente receta deberá ser firmada por el Profesional Nutricionista (compuesto) y Hacerse cargo del Responsable Culinario Profesional.
2. Este Formulario presentará con la Clasificación, Composición y valor calórico total de los Menús y Proporción a efectos de ser sometida a su aprobación.

FORMATO N° 01

DESCRIPCIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ PARA INTERNOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE TUBERCULOSIS (PCT) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

ALIMENTO	Peso Bruto g-net-wt	Peso Neto g()	TECNO						TOTAL KCAL
			PROT. g()	GRASAS g()	CARB. g()	KCALORIAS POR NUTRIENTES			
			PROT.	GRASAS	CARB.	PROT.	GRASAS	CARB.	
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
V.C. DESAYUNO									0.00
% DESY. DESAYUNO									0.00
DESCRIPCIÓN DE LA MEZCLA MATRANA									
	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. MEZCLA MATRANA									0.00
% DESY. MEZCLA MATRANA									0.00
DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
V.C. ALMUERZO									0.00
% DESY. ALMUERZO									0.00
DESCRIPCIÓN DE LA CEMA									
	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. CEMA									0.00
% DESY. CEMA									0.00
VET (Gr)			0.00	0.00	0.00				
VET (Kcal)			0.00	0.00	0.00				
VET (%)			0%	0%	0%				
VET MENU									0

Nombre y Firma de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Correo E.M.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista GNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado y Habilitado por el Registro Colegiado Profesional.
- Este formato se genera una vez la Composición, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos o elegidos se han sometido a la aprobación.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## FORMATO N° 6

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DEL MENÚ REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL  
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE HUACHO

FECHA: .....

ALIMENTO	Peso Bruto g/ml	Peso Neto	PROT.	GRASAS	CARB.	%LOCALORUS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
		(g)	(g)	(g)	(g)	PROT.	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:			DESCRIPCIÓN DE DESAYUNO						
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			5.0	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.00
						% DIST. DESAYUNO			0.00
ENTRADA Y ALMUERZO:			DESCRIPCIÓN DE LA ENTRADA Y ALMUERZO						
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
SUBTOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0.0
CENA:			DESCRIPCIÓN DE LA CENA						
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	0.0	0.0	0.0
	0.00	0.00	1.00	0.00	0.00	1.0	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)			5.00	0.00	0.00				
VCT (Kcal)			5.00	0.00	0.00				
VCT (%)			0%	0%	0%				
						VCS MENÚ			0

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

## NOTA:

- 1 La presentación 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, Previamente a la salida de ser sometida a su aprobación

## REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que se requieren son los siguientes:

A	<b>CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN</b>  Según el objeto de la Contratación y la normalidad vigente, no se requiere habilitación de proveedor.
B B.1	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>  <b>VEHÍCULOS</b>  <b>Requisitos:</b> El postor deberá contar con 01 (una) camioneta tipo 4x4 y 01 (una) camioneta que serán usadas para el transporte de alimentos e insumos, productos químicos y otros, con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno. Los vehículos que deberán reunir las condiciones adecuadas de seguridad y de transporte de productos perechables. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (copias copias el postor deberá adjuntar en oferta) con el Temporal de autorización vehicular (emitido por la SUNAT/P), cuyos Datos del Vehículo respectivos deben coincidir con las características requeridas (matrícula y datos del propietario/usuario).  <b>Acreditación:</b>  Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra-venta o alquiler u otro documento que acredite la capacidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentarse en garantía).  <b>CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES</b>  <b>Requisito:</b> El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perechables, con una capacidad mínima de 05 toneladas (los anexos deberá estar ubicados dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima).  <b>Acreditación:</b>  Copia simple y legible 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. Dicha cámara frigorífica, será verificada por parte del comité de evaluación en la etapa de calificación de ofertas, junto al Especialista del Área de Mantenimiento de la ORL.
B.2	<b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>  <b>ALMACENES DE ALIMENTOS:</b>  <b>"El Almacén Para alimentos Perechables Y no Perechables"</b>  <b>Requisitos:</b> El postor debe contar con 01 (una) Almacén para alimentos perechables y no perechables, ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimentarios, exclusivamente al Establecimiento Penitenciario, de acuerdo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento; (ii) copia de la Certificación de FGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgada por DUS/SG; (iii) copia del Certificado de Inspección Higiene Sanitaria de Almacenes vigente y (iv) copia del Certificado de Inspección de Usos y Fines Privados de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad con jurisdicción o acreditada ante el DUS/SG, -Instituto Nacional de la Calidad-).

### Acreditación

Para el Amazon para el empleo personal y no profesional se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o cualquier otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

### 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas)

#### Requisitos:

El postor debe contar con 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el procesamiento de alimentos a distintos alimentos estacionalmente al Establecimiento Agropecuario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento (si copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento) expedida al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente, otorgado por el SPANSA, y (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénica Sanitaria vigente y (iii) copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario vigente (ambos certificados deben ser otorgados por entidad competente y expedida ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad)

### Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o cualquier otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

### PANADERÍA

#### Requisitos:

El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente e insumo pan para la alimentación de los internos del Establecimiento Penitenciario, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento y (ii) copia de la Certificación en PGM (Procedimientos Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA o validación técnica de por INACIP

### Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o cualquier otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida

### CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

### FORMACIÓN ACADÉMICA

#### Requisitos:

- Participación

Estudios Profesionales universitarios con Título, con grado y habilitación

(El título puede tener también la denominación de Licenciado en Nutrición o Licenciado en Bromatología y Nutrición o Licenciado en Nutrición y Dietética)

### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL requiere esta verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en la portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU o través del siguiente link: <http://www.huacensfiche.pe>, según corresponda.

#### Importancia para la Entidad

El postor debe contar con los nombres y apellidos DNI y profesión del personal clave, así como el número de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional respectivo. La entidad deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional universitario, con grado y su habilitación vigente.

#### EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

##### NUTRICIONISTA

###### Requisitos:

De quien se debe verificar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple del título, el mismo deberá acreditar con copias de credenciales, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre que el profesional propuesto realizó la formación requiriendo. Deben acreditar su experiencia, como mínimo de 01 año, en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos por brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hogares, cárceles, escuelas, universidades, colegios, etc.), guarderías, residencias, etc. La experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancia o certificados o cualquier otro documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, dentro del periodo señalado, debe señalarse que a efectos de la firma del contrato el profesional deberá presentar su certificado profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el concurso deberá presentarse al Centro Sanitario Orgánico.

###### Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquier de los siguientes documentos (a) copias de contratos y su respectiva conformidad o (b) credenciales o (c) certificados o (d) 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 (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN, por la comisión de servicios que es o continúa al objeto de la convocatoria durante los CINCO (5) 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 colectiva brindados en comedores, salones, comedores en instituciones como: Hospicios, Hospitales Públicos, descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, etc., centros de readaptación y en general a todos aquellos que atiendan a un grupo determinado de personas.

###### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos o facturas 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, reportes de edación o 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) comprobantes.

<sup>24</sup> Este precepto fue derogado por la Resolución N° 0045-2018-TCE-G1 del Tribunal de Contadores del Estado.

"... el solo hecho de cancelarse en el comprobante, cuando ha sido cobrado por el Grupo (PASA), no supone el correspondiente cancelamiento documental que produce fehacientemente la cancelación que se requiere (cancelación documental o cancelación en el mismo comprobante de pago) para acreditar la experiencia del postor afectado que se computará desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago..."

(...)



Robas solano

— 2 —

2001

1

- En el caso de cualquier otro de los puntos de divergencia de esas interpretaciones que se hayan presentado, según la práctica de consenso, a efectos de llegar a un acuerdo de la Comisión, conforme a la Directiva "Procedimiento de Resolución de Conflictos de los Contratos de Fianza."

\*Nuestro interés es mostrar cómo el uso cotidiano por el que se ha ganado una buena reputación en términos de innovación y tecnología se convierte en el mismo uso cotidiano con la tecnología de los últimos años (celulares, GPS, etc.) que define actualmente la vida de la humanidad.



PERÚ

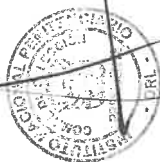
MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

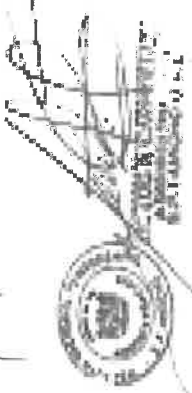
Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

adecuadamente la fuerza para no haber documentado que corresponde al cumplimiento del área preparatoria de estos. Por ende, este comparece de manera voluntaria los documentos que deben presentarse los registros en el formato de la norma 0011 de esta oficina de la fuerza.

- Los registros de calificación de las pruebas que se han con los documentos necesarios para ejercer el control, lo que debe ser verificado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*  
Rojas Solano



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### ITEM I - PAQUETE

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	Según el objeto de la Contratación y la normativa vigente, No se requiere habilitación del proveedor.
<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
	<p><b>VEHÍCULOS</b></p> <p><b>Requisitos:</b> El postor debe contar con 01 camión frigorífico y de 01 camión Furgón, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 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).</p> <p><b>Acreditación:</b> 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).</p> <p><b>CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES</b></p> <p><b>Requisito:</b> El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles, con una capacidad mínima de 04 toneladas (dicha cámara deberá estar ubicada dentro de la jurisdicción del departamento de Lima).</p> <p><b>Acreditación:</b> Copia simple y legible de documentos que acrediten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha cámara frigorífica, será verificada por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al especialista del área de mantenimiento de la ORL.</p> <p><b>Importante</b> <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>B.2</b>	<b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>
	<p><b>ALMACENES DE ALIMENTOS:</b></p> <p>• <b>01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:</b></p> <p><b>Requisitos:</b> El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, ubicada dentro de la jurisdicción de la provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA, (iii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y (iv) copia del Certificado de Inspección de</p>

Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

#### Acreditación:

Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

#### • 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):

#### Requisitos:

El postor debe contar con 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente, otorgado por el SENASA, (iii) copia del Certificado de inspección Higiénico Sanitario vigente y (iv) copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario vigente (ambos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

#### Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

#### **PANADERÍA**

#### Requisitos:

El postor deberá contar con 01 panadería, de donde se abastecerá diariamente el insumo pan para la alimentación de los comensales del Establecimiento Penitenciario, ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, la misma que deberá contar con la documentación respectiva, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento y (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA o validación técnica de plan HACCP..

#### Acreditación:

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

#### **Importante**

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

### **B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE**

#### **B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA**

#### Requisitos:

- Nutricionista:

Estudios Profesionales universitarios (titulado, colegiado y habilitado).

(El título, puede tener también la denominación de Licenciado en Nutrición o Licenciado en Bromatología y nutrición o Licenciado en Nutrición y Dietética).

#### 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.titulosinstituto.pe/>, según corresponda.

**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.*

Nutricionista: deberá acreditar mediante la presentación de copia simple y legible del Título profesional Universitario, colegiatura y su habilitación 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 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 período 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.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

Acreditación:

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

**Importante**

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

**C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 36, 000,000.00 (Treinta y Seis Millones y 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>7</sup>, 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° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

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

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)  
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Si 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.*



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<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 ( <b>Anexo N° 6</b> ).		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
PUNTAJE TOTAL		100 puntos  100 puntos <sup>8</sup>

**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.*

<sup>8</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

**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. Huacho y E.P. Huaral ORL-INPE, 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 Abog. **WILBERTH ELIAS CARRASCO CAVERO**, 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° 04-2021-INPE/18** para la contratación de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Huacho y E.P. Huaral ORL-INPE, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>**

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

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

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], 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].

#### **Importante para la Entidad**

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>10</sup>**

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

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

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

<sup>10</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

**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."*

**Importante**

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

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] *adelantos directos por el* [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] *del monto del contrato original.*

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### Importante

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

<sup>11</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

## DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021-INPE/18**  
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>12</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>13</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>13</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

**Importante**

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

**ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021-INPE/18**  
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

**Datos del consorciado 1**

Nombre, Denominación o

Razón Social :

Domicilio Legal :

RUC :

Teléfono(s) :

MYPE<sup>14</sup>

Sí

No

Correo electrónico :

**Datos del consorciado 2**

Nombre, Denominación o

Razón Social :

Domicilio Legal :

RUC :

Teléfono(s) :

MYPE<sup>15</sup>

Sí

No

Correo electrónico :

**Datos del consorciado ...**

Nombre, Denominación o

Razón Social :

Domicilio Legal :

RUC :

Teléfono(s) :

MYPE<sup>16</sup>

Sí

No

Correo electrónico :

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>14</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>17</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

#### Importante

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>17</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021-INPE/18**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*

## ANEXO N° 3

## DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021-INPE/18**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**  
**Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2021-INPE/18**  
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**



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## 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° 004-2021-INPE/18**  
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° 004-2021-INPE/18**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

## a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

## b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

## c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

## d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOS

OFICINA REGIONAL  
LIMA - INPE

Concurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

[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.*



PERÚ

MINISTERIO DE  
JUSTICIA Y DERECHOS  
HUMANOSOFICINA REGIONAL  
LIMA - INPEConcurso Público N° 004-2021-INPE/18  
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y  
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUACHO Y E.P.  
HUARAL ORL-INPE"

## ANEXO N° 6

## PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 04-2021-INPE/18**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

ITEM (PAQUETE)	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
HUARAL	INTERNOS		RACION	3,500	365	1'277,500		
	INTERNOS DEL PCT		RACION	100	365	36,500		
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)		RACION	70	365	25,550		
HUACHO	INTERNOS		RACION	2,500	365	912,500		
	INTERNOS DEL PCT		RACION	70	365	25,550		
	NIÑOS		RACION	10	365	3,650		
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)		RACION	65	365	23,725		
<b>TOTAL ITEM I (S/.)</b>								

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]".

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]  
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO N° 7

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 04-2021-INPE/18**  
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	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1										
2										
3										
4										

<sup>21</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>22</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

<sup>23</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>24</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>25</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>26</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]  
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

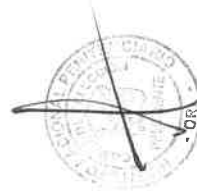
N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda



*[Signature]*  
Eduardo Rojas Solano



ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 04-2021-INPE/18**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*