

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

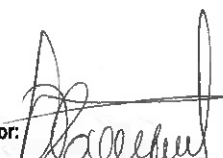
**CONCURSO PÚBLICO N°
06-2022-INPE/ORL**


PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y
PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. CHORRILLOS,
E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS,
E.P. VIRGEN DE FÁTIMA.**

REF. PAC N° 22

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

DEBER DE COLABORACIÓN

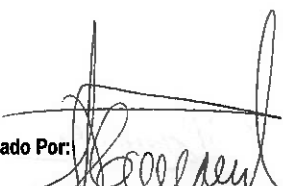
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

Aprobado Por:



HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL




GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

SECCIÓN GENERAL

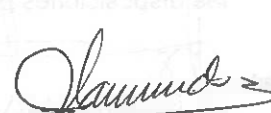
DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.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.

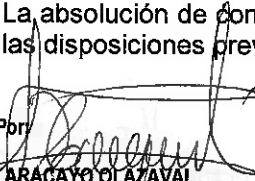
1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES


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.

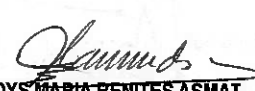
1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

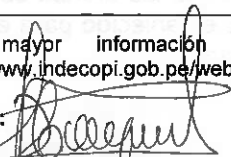
Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso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

Importante

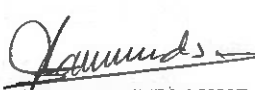
- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.
- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece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

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

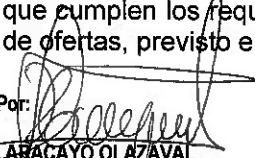
La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de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

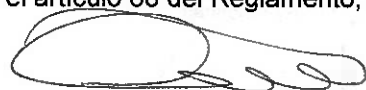
La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.


1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

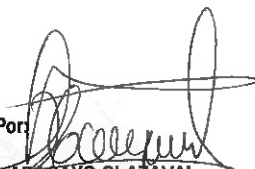
En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

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

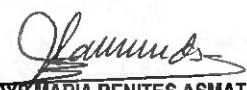
Importante

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS ZACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

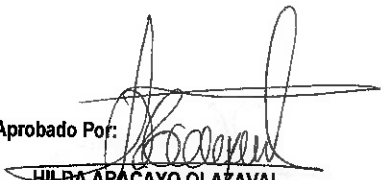
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este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

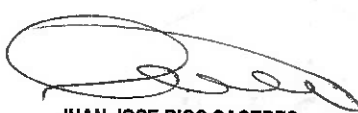
2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN


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

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

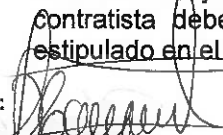
Importante

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

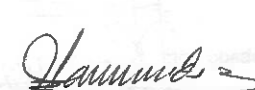
3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

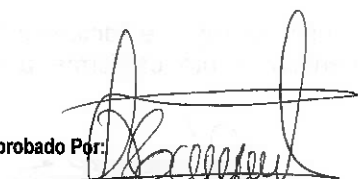
De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

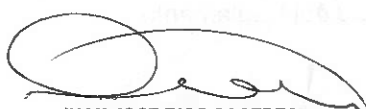
Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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


3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

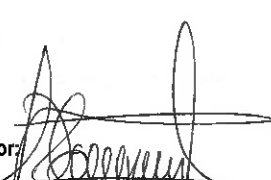

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad de los E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima”.

ITEM I – E.P. MUJERES CHORRILLOS

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES
I	CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	900	328,500
		NIÑOS	Ración	42	15,330
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	45	16,425

ITEM II – E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA, E.P. VIRGEN DE LA MERCED

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES
II	ANEXO CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	450	164,250
		NIÑOS	Ración	20	7,300
		INTERNAS TBC	Ración	5	1,825
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	25	9,125
	VIRGEN DE FATIMA	INTERNAS	Ración	450	164,250
		INTERNAS PCT	Ración	5	1,825
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	25	9,125
	VIRGEN DE LA MERCED	INTERNOS	Ración	31	11,315
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	5	1,825

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

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

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS / R.O. - 1.00

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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 en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 14.30 (Catorce con 30/100 soles) en efectivo en caja de Tesorería de la ORL INPE, sito en Av. Abancay S/N cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto León 4to piso, y la entrega de Bases se realizará previa presentación del comprobante de pago en la Secretaria del Equipo de Logística de la ORL INPE, sito en Av. Abancay S/N cdra. 5 Edificio Anselmo Barreto León 4to piso, en horario de oficina de 09:00 am a 05:00 p.m.

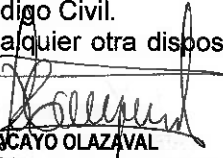
Importante

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


1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria,

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

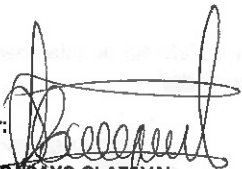

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

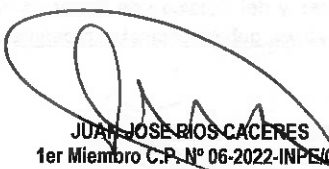

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

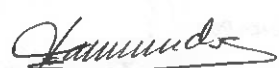
- que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del OSCE.
 - Decreto Supremo N° 008-2008-TR – Reglamento de la Ley MYPE.
 - Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al crecimiento Empresarial.
 - Código Civil.
 - Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 - El contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N°26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud, y la Ley de Inocuidad de los alimentos D.L. N°1062, Fe de Erratas de la Ley y su Reglamento D.S. N°034-2008-AG, así como también en la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA y aquellos que tengan incidencia directa en la ejecución del servicio.
 - Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
 - Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
 - CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados Utilizados en Servicios de Comida para Colectividades.
 - Codex Alimentarius.
 - CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
 - Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01 "Lineamientos para Elaboración de Bases para Contratación del Servicio de Alimentación para internos, Niños y Personal de los Establecimientos Penitenciarios del INPE", vigente según Resolución Directoral N° 179-2014-INPE/OGA.

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZÁBAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

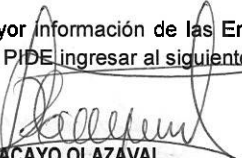
De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)


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

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVA
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS GACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- i) Estructura de costos⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.

Importante

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N°

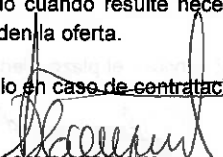
⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

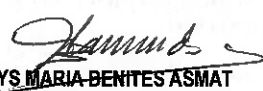
⁷ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Aprobado Por:


HILDA ARAYA OLGAZAWA
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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 Haya⁹.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CASERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL INPE QUE LABORA 24 POR 48 HORAS Y PARA LA POBLACIÓN PENAL DEL EP. CHORRILLO MUJERES - 2022

1) CONSIDERACIONES GENERALES:

1.1. ÁREA USUARIA,

Coordinación de Mujeres Criminales, de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.2. FINALIDAD PÚBLICA.

Brindar una alimentación adecuada al personal del INPE que labora 24x48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Criminales de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

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

1.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
MUJERES CHORRILLOS	INTERNAS	Raciones	500	365	182,500
	MAROS	Raciones	42	365	15,330
	PERSONAL DEL INPE (24x48 HORAS)	Raciones	45	365	16,425
	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES AL AÑO				204,255

1.6. RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para los internos y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Criminales 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 cumpla con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulan (*).

1.6.2. Internas del Programa Control de Tuberculosis se debe considerar de 35 a 45 kcal por kg de peso, azúcares gestantes no excede en aporte calórico adicional a 85 kcal/día, 285 kcal/día y 475 kcal/día para el primer, segundo y tercer trimestre respectivamente, internas en período de lactancia, con una adecuada ganancia de peso deberán incrementar su ingesta alimentaria en 550 kcal/día para los primeros seis meses de lactancia. Recomendaciones del comité consultivo de expertos FACONCHU/LMA.

1.6.3. Internas del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCEITS), pacientes Paludísticas e Internas con otras enfermedades, que no cuenten con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contenga la cantidad de alimentos necesarios, beneficiadas con lo indicado según la prescripción médica (*).

- (*) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Nutricionales y Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del OCEMHA - UNICEF, revisado por el SUBCOMITÉ MULTIPLE N° 043-2018-INPE/LA (Referencia Oficio N° 0027-2018-SUBCOMISA).
- (*) Recomendación N° 8 del INPE/OPAC N° 007-2014-INPE/ES.
- (*) Recomendación N° 8 del INPE/OPAC N° 007-2014-INPE/ES.



Mg. JEAN CARLOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
EP MUJERES CHORRILLOS

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP: 0350

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUÁN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

029

1.6.4. Alimentos y productos alimenticios se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano que cumplen con lo establecido 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 Acuícolas"; Resolución Suprema N° 0019-81-SR-02-M "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; D.C.A.R.O.P. N° 39 (1983) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Paquetes Cocinados y Condicionados utilizados en Servicios de Cocina para Colestables"; Decreto Supremo N° 032-2007-PRODUCE. Normas de Códigos Alimenticios.

1.6.5. Preparación precisa y oportuna de una alimentación preparada que cumple con lo establecido en las características físicas de servicio, para los internos y personal del N° 01, 24-48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima.

1.6.6. Operar en las nacional 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 N° 01, 24-48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos debe comprender un período 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 N° 01, 24-48 horas del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función al cumplimiento de las condiciones físicas y sanitarias mínimas establecidas en las bases integrales, oferta del Contratista y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos del penal (ECA) integrado por el Director, Administrador y Nutricionista que, sea responsable 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 de 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 de responsabilidad exclusiva del Contratista.

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

El Equipo de Control de Alimentos (ECA), en cumplimiento de sus responsabilidades previstas en el Acta de Supervisión respectiva, se deberá revelar todas las situaciones contrarias a la calidad y seguridad del servicio de alimentación verificando la veracidad de toda la documentación proporcionada por el Contratista del servicio, incluido los formatos sanitarios respectivos, disponiendo las medidas correctivas y la sanción de las penalidades correspondientes (*).

1.7.2. 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. Mujeres Chorrillos.
- En las supervisión verificará que se empleen los menús aptos para consumo humano en la elaboración de las raciones alimenticias (menús), impulsando que el Contratista cumpla con realizar los exámenes de laboratorio respectivos tal como se encuentra establecido; asimismo, de acuerdo al monitoreo del proceso de preparación en que se encuentra, verifica 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 de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en las Cuadras (N° 01, N° 02 y N° 03) de Descripción, Cantidad de Principales Alimentos en Cuido a Utilizar, 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 control de inventario.

(*) Recomendación N° 14 (parte I) del IN/CANE N° 007-2014-AFC/06.

2



M. ZEUM CAJAS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Lia. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CAP: 0380



Tania Escudero Monera
DIRECTORA E.P. MCH.
(O)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

8

- Que los platos y porciones de los alimentos serán de adecuada presentación y serán de elaboración y cocinado higiénico, se servirán calientes y en platos limpios e higiénicos.
- Que los platos y porciones serán distribuidos en el horario establecido.
- Que el lavado y limpieza de los platos en la elaboración de los alimentos (platos, cazuelas, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, escurridor, vajillas, cacerolas, platos a gas y otros) se efectuarán en agua y en buen estado de conservación y uso.
- Que los manipuladores de alimentos tales como: cocineros, chefs, ayudantes de cocina, marmiteros, Representante del Cocinero y personal de Limpieza, tendrán acceso a sanitarios vigentes, además según la actividad que realicen deberán utilizar la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de los alimentos a los internos.
- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la comida serán depositados en recipientes adecuados inmediatamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que el Representante del Contratista porte su Fotocheck o carnet que lo identifique como tal, así como cuenta con su carné sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice periódicamente los datos de veracidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuados a su personal propuesta y que forman parte de las expedientes de los funcionarios, como es el caso del Representante, ayudantes de cocina y personal de Limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- Que la ración alimentaria será entregada a los internos y personal INPE en un plato limpio, la ración será entregada en la unidad al interno al recibir el plato. Esta ración será la misma que se entrega en la relación de ración propuesta por el Contratista y aprobada por la Entidad.
- Que el Contratista recibirá de manera trimestral (cada tres meses) acciones de capacitación y actualización en la atención de alimentos y otros aspectos relacionados, debiendo enviar un respectivo Certificado de Capacitación y Desempeño por la empresa que realizó el servicio.
- Que el Contratista se abstendrá de incurrir en acciones que perjudiquen al servicio. El horario de ingreso al Establecimiento Penitenciario de Lima será profesionalmente en las 17:00 horas a partir de las 08:00 hrs.

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

1.7.5 La medida de los alimentos se efectuará, además, verificando la densidad (según a cada alimento) de los alimentos propuestos a cada grupo beneficiario según el siguiente listado:

INTERNAS

DESAYUNO : 08:00 A 09:00 horas
ALMUERZO : 12:30 A 13:30 horas
CENA : 16:30 A 17:00 horas

MUJERES

DESAYUNO : 08:00 A 09:00 horas
MEDIO MAÑANA : 10:00 A 10:30 horas
ALMUERZO : 12:00 A 12:30 horas
MEDIO TARDE : 15:00 horas
CENA : 16:00 A 17:00 horas

PERSONAL INPE ROMA

DESAYUNO: 08:00 A 09:00 horas
ALMUERZO: 12:30 A 13:00 horas
CENA : 17:00 A 18:00 horas

En obligación de: Contratista, entregar las raciones alimentarias en el horario establecido en el presente pliego, de tal forma que su personal externo (necesariamente el Cocinero, un Administrador, 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 (08:00 horas), correspondiendo al Contratista, definir el horario en el cual ingresará su personal externo, debiendo someterse 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 Registro y Nomenclatura de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisión y registros sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados (los dichos funcionarios podrán de que físicamente y de manera escrita, las supervisiones al personal beneficiario, de conformidad según el cumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Acta, las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades, por incumplimiento de obligaciones, todo ello para el cumplimiento del Acta, la firma de uno (01) de los miembros del Equipo de Control de Alimentos (ECA) por parte del Establecimiento Penitenciario.



Mg. ZELAI CARMELO SPINOSA
ADMINISTRADORA
E.P. MUJERES ORL

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP 0130



Torres Escobedo Morales
DIRECTORA E.P. MCH.
(6)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

57

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

Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, INPS, Intendencia del Puerto, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, cuando sus competencias se refieren a la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que estén suscritas al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

Adicionalmente, a Oficio de Asuntos Internos del INPE, evaluará la fiscalización al Servicio de Alimentación, el amparo de la disposición es el literal 13.6 del artículo 13 del Decreto Legislativo N° 1320. Dicha fiscalización será de carácter inspirado 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 remitidos al Director de la Oficina Regional Lima, para los implementadores y actos correspondientes, no obstante ello, si como resultado de dicha fiscalización se establecen observaciones que constituyan penalidades, dichas Actas tendrán validez para su aplicación siempre que estén suscritas 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 las Tablas 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 impliquen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia, asumirá responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforma el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del EPMCH.

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° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

1.8.3. Deberá aplicarse a "Norma para el Establecimiento y funcionamiento de Unidades de Alimentación Escolar" Resolución Suprema N° 0014-91-34/01/M.

1.8.4. Las caducidades alimenticias deberán ser apropiadas conforme las normas técnicas de manufactura de acuerdo al CAC/ANEP N° 15 (1983) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre-cooked y Cooked, utilizados en Servicios de Comida para Colectivos", Códex Alimentario, Normas Técnicas Peruanas y demás normas vigentes.

1.8.5. Por medios de seguridad, los alimentos destinados para la población carcelaria interna, a fines personal de seguridad INPE serán elaborados dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Mujeres Chorrillos de la OIC-INPE.

El contratista deberá proveer el material educativo (placa, taza, vaso, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas de seguridad y salud.

En lo que respecta al personal de seguridad del INPE 24x48 horas, que presta servicios de custodia a los internos hospitalizados en diversos hospitales de la ciudad, el Contratista deberá contar o proveer de los menajes pertinentes, que aseguran 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 externo para ser llevados a cada hospital.

1.8.6. El Contratista deberá contar con el equipo eléctrico, muebles, monitores, utensilios, ollas y otros necesarios que sean implementados durante la ejecución contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el área de cocina.

1.8.7. El Contratista, para la preparación de los alimentos, deberá contar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en botones (o tanques con las medidas de seguridad apropiada, se cuenta referen en el estado en la gases adecuados y seguros.



M^{te} ZELMI CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
EPMCH CHORRILLOS

L^{ta}. Gladys Benites Asmat
Administradora
CNP: 0330



L^{ta} Escudero M^{te}
DIRECTORA EPMCH
(6)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RIOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

- Para el día viernes, en el caso de la población por sí, como la mayoría para las actividades recreativas necesitan ciudadal, de mañana se ingresó a la ciudad a partir de las 08:00 horas, cuando ya se estaba muy caliente con una temperatura de hasta los 30 grados de promedio día, teniendo en cuenta que la distribución de las personas se comenzó a las 12:00 horas. (Después de las 11:30 horas se aplicó la prohibición respectiva).



25

Para la cena: en el caso de la población penal, los trabajos alimentarios que acepten cocción pueden ingresar a la cocina desde las 14:00 horas (tanto que su cocción haya iniciado con anticipación) hasta las 18:22 horas del día; (terminales de cocción que la distribución de la cena sepa realizarse desde las 17:00 horas. (Después de las 18:30 horas se aplicará la penalidad respectiva).

1.8.15. El Contratista proveerá al personal de cocina la indemnización necesaria para la preparación de los alimentos (uniformes, pañuelos, guantes, batas de jefe, 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 labore en cocina deberá estar clínicamente sano. En caso de enfermedades, se deberá 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 P.M.O.H., el pago de remuneraciones, gratificaciones, seguros, incrementos, ESSALUD, S.M.P., seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga. El personal del Contratista no tendrá ninguna relación del trabajo 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 labore para su empresa. Para los internos que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá 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 peticionen en tanto el servicio de alimentación.

El Expediente del trabajador, Representante, cocinero, ayudante de cocina y personal de limpieza, contendrá los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Dominical, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales y carnet sanitario, Título Profesional y Certificado de Habilitación profesional, certificado y/o constancia que acredite (Trabajo en Cocina). 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 CERTUJOVEN (Decreto Legislativo N°1208) o el CERTUJOVEN (Decreto Legislativo N°1208), según corresponda.

El Contratista remitirá oportunamente copia en dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su archivo.

El Contratista empleará trabajadores de plantilla o como uno de sus trabajadores.

El Representante del Contratista, comunicará anticipadamente y de manera plene vici al Administrador del penal, respecto de cualquier hecho o situación que afecte o pueda afectar el servicio de alimentación del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y control.

El Contratista presentará por escrito a la Dirección de Penal, antes del inicio del servicio y de correspondiente durante la ejecución contractual ante cualquier caso de ausentismo, la relación nominal y numérica detallada, indicando nombres, 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, exclusivamente del equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo de seguridad. El mencionado cuaderno (aprobado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será brindado al Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el Contratista, Cocinero, Representante, estén presentes en la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a las funciones que realicen, incluido los almorzados, desayuno y tardes, durante el periodo de vigencia del Contrato suscrito con la Oficina Regional Lima - INPE, en cumplimiento de la aplicación de la penalidad respectiva (9).

(9) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/SS.

6



Dr. ZULYAMPO ESPINOZA
ADMINISTRADORA
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Lic. Gladys Benites Asmat
Administradora
(C.P. 010)



Tania Escudero Manrí
DIRECTORA E.P. MCH
(6)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

4.1.18. Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y consumo de las raciones alimenticias.

- Los productos e insumos químicos están sujetos a control de calidad cuando el E.I. MCH y la Oficina Regional Urua lo requieren, en una cantidad de 01 vial por cada 100 gramos de producto, el mismo que consiste en una inspección de las condiciones higiénicas dentro del laboratorio de los registros de producción al salir de las líneas productivas, superficies donde se elabora, los mismos que serán validados en el laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el cual será asumido voluntariamente por el Comité). Dicho control de calidad será realizado a determinar su utilización (para uso de consumo humano), otorgando la norma nacional sin internacional vigente.

Asimismo, como parte del control de calidad la inspección del nivel de los laboratorios que agota a reportar información, se está en constante contacto con los personal de áreas respectivas para verificar el cumplimiento por el Correlan y para asegurarse también para su persona, debido a la demanda de los cambios y cambios con respuestas únicas y específicas, en el ejercicio de su profesión, de la que depende.

Los recursos disponibles a disposición de las empresas en una Hacienda son el límite aconsejable del formato conceptual de la empresa que debe tener. Los siguientes criterios representan la descripción del sistema y su material en un ciclo (para tener y poco más); el valor máximo total de la acción (VTA); la distribución de los recursos en el desarrollo, inversión y mantenimiento; la cantidad y el tipo de recursos que se requieren; las acciones, tipos y cantidades; la relación de los recursos y los recursos; los recursos por el Consorcio y el Ministerio de Hacienda que labora en el Consorcio (Formulario B y Formulario C).

5.18. Confirmación de solicitud de traslado de los alumnos y profesores informándose que en Colombia para la subsección de Maestros de escuela:

- La toma de res, pelo, carne, etc., de los animales para consumo humano y su venta por parte de canales o canales de comercialización autorizados por SENASA, las carnes congeladas deben ser retiradas de estos lugares de comercialización, el Comercio Minorista de este tipo de actividad ya se encuentra contemplado, en los acuerdos con los canales de comercialización a los proveedores de carnes congeladas, tales como supermercados, tales como supermercados y la Administración del Establecimiento de Alimentos de Higiene Alimentaria, en el marco de la conformidad con los acuerdos alcanzados entre los que ingresan al Establecimiento Alimentario.
- Para el personal INPE las carnes deberán ser de calidad y ser de canales o canales de comercialización autorizados por SENASA.
- El personal será sólo para consumo humano y no se podrá después de establecido el N.º 34.2201-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuáticas".
- Los productos a comercializar poseerán un sello con la información siguiente en el artículo 117 del D. L. 007-ARICA "Reglamento Sanitario (Higiene y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)".

[illegible]

1.8.21. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El Comensalista, durante la elaboración de cualquier otro producto (Repostería, helados, etc.), internar debidamente capacitados y autorizados para el manejo de dichos productos, para lo que deberán ser capacitados respecto a las Principales Normas de Higiene (PSH) que son de vital importancia. En el numeral N° 167-2001-URSA (PNT) N° 173-2001-AGRICULTURA, GANADERIA, SILVICULTURA PARA SUPERAR DE DEFICIENCIAS ALIMENTARIAS (CORFOPLAN), que se refiere al Programa de Buenos Hábitos de Alimentación (BHA) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) indicando en líneas generales la importancia de adherirse a normas, procedimientos, técnicas, etc., establece la correspondiente certificación o constancia que será enviada a la Oficina de Administración del establecimiento beneficiario. Esta capacitación será por lo menos dos veces al mes, y cada vez que se produzca rotación de personal en el servicio de alimentos. Es responsabilidad del Administrador del Establecimiento Beneficiario, asegurarse de cumplir con la totalidad de los requisitos antes mencionados.

Además, el Comitee de los Estados Unidos a su personal, incluye representantes con una duración de 90 y 12 horas, durante la ejecución del mismo proyecto en los temas sobre epidemiología, higiene del ambiente, salud pública, desarrollo humano, higiene personal y métodos de enseñanza, entre otros temas de los temas de la salud.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORI

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORI

El Contraste sembla copiar gran parte de les informacions contingudes ja que s'hi refereix al mateix grup del partit per la seva inclusió en el expedient del Putschista, com a una Representant d'opinió de caràcter i per això en la literatura.

Al Presidente del Poder Judicial y a la Oficina Regional Lima – INPE (la Calles), no le correspondió ninguna responsabilidad por acciones tales, ni acciones, inacción o muerte de los trabajadores del Contralista (del movimiento cívico, Representante, ayudantes de cocina, personal de limpieza, incluido a los internos contralistas) de los dichos acontecimientos a terceros personas que pudieran ocurrir en la ejecución del Contrato Pre lo que, dicha responsabilidad es del Contralista.

El Consejoista envía a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un máximo de cinco (5) días hábiles de preceptuar a cada período de 15 días o quincena, la propuesta de la programación de acciones (de las áreas) y adicionales (de ser el caso), acompañado del formato de Clasificación, Composición, Contribución y Voto Cálculo Total correspondiente de los intereses y pasivos RPE que labore 24 x 6 horas. Su aprobación es inmediata, luego de su aprobación por parte del Equipo de Control de Alimentos, previo informe del Subdirector del Establecimiento Penitenciario o quien haga sus veces, dentro de un plazo de tres (3) días hábiles, transcurrido los cuales, sin dar una respuesta, se considerará como aprobado, o mismo que podrá emitir un veto. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Consejoista tendrá un plazo de dos (2) días hábiles para la retroalimentación respectiva, caso contrario no se aplicará el control de los correspondientes. Los vicios observados, errores, faltantes, omisiones u otros, detectados por el Consejoista o su aprobación no invalida la delegación del Consejoista para subsanar o corregir los, así como de sus presentaciones y otros asociados a los mismos.

[illegible]

Los cambios, por causas fortílexas o por fuerza mayor, sea en pedida preliminar en la preparación de merca, aporreados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación solo los autorizados del penal con el sistema (Aspecto Administrativo), informando cómo se va a realizar el mismo sea cual sea el resultado.

La confidencialidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no genera ni otorga a cualquier persona facultades para defender o atacar cualquier candidatura y la impunidad por los artículos 42 de la Ley de Corrupción del Estado y 173 de su Reglamento.

El plan de este monográfico es el de dar a conocer al lector (1) si el concepto de "punto de la comunidad" surge o no en la ERM (2).

La Montecasa trata por sí misma, en base al precio de la oferta del Contratista, incluido el Impuesto General de las Ventas, de ser a cargo, a su parte, y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio de administración.

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

- La conformidad del servicio de Alimentación de Fábula a los niveles y normas de seguridad (24 x 48 horas) y salud (más allá de 24 horas de emergencia) de INPE del Estado de Pernambuco, la cual deberá ser

(*) Recomendación N° 112 (2013) de la OIT sobre el trabajo decente en la economía informal

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS SACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

• **Preparación de estudiantes con las Formas de Enseñanza y aprendizaje en el aula**

•



28

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

En caso de emergencias, este deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCU/ID empresas o Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo, del Ministerio Agrario, según las exigencias que se hayan establecido, según el protocolo de atención, a través del objeto de la convocatoria.

2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

Según el objeto de la Convocatoria 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 vehículos móviles adecuados 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 presentar observancia conforme a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, Título V, Capítulo II, Artículos 734, 765 y 770, así como el cumplimiento de las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecederos. Asimismo, deberá remitir a la Administración del portal la relación de los nombres de los choferes que se encuentren asociados al tipo de vehículo a utilizar y especie de unidades móviles que ingresaran al portal. Del mismo modo, el Contratista asegura responsabilidad por cualquier acto cometido a lo nombrado y a lo establecido en el Contrato respectivo, así como los cheques en la prestación del servicio.

Por otro lado, como parte en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 unidad PASADERO O PASADEROS y 01 camión furgón, ambas con una capacidad mínima de carga de 1000 kilogramos. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, mariscos 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 del contrato.

b.2) INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1) PASADERÍA.

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

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (siglas en inglés de ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) vigente, otorgada por D. O. S. según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2016-SA.

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

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

10



M. ZELMIRA S. ESPARZA
ADMINISTRADORA
EP MALLERES CHORRILLOS

Lia Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CAP. 6330



Lia Gladys Benites Asmat
DIRECTORA EP MCH.
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CAGERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

70

5.2.7. ALMACENES DE ALIMENTOS

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

En el caso del ALMACÉN para alimentos perecibles y no perecibles, con el fin de velar que dicho almacén cuente con las condiciones para ser utilizado como tal, el Conatel debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Certificación en PCN (PRINCIPALES GENERALIDADES DE HIGIENE) vigente otorgada por DDA SA (Dirección General de Salud) (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria 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 GARANTOR DE LA BUENA PRÁCTICA", deberá acreditar lo indicado en el presente pliego, así como, 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 Aprovechadores (verduras y frutas), de igual manera, con el fin de velar que dicho establecimiento cuente con las condiciones para ser utilizado como tal, el Conatel debe contar con:

- Licencia de Funcionamiento respectiva.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Aprovechadores vigente otorgado por el SENASA-Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria 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 todo caso, como "POSTOR GARANTOR DE LA BUENA PRÁCTICA", deberá acreditar lo señalado en el presente pliego, así como, 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 abastecimiento incluye el abastecimiento de alimentos frescos o alimentos aprovechados, la preparación del menú, el servicio de equipo adecuado y personal de apoyo en un conculmado específico (Cocinero, Nutricionista, Repostería, Fuerza de Limpieza y Ayudantes de Cocina), especialistas y destrezas en el oficio, según los siguientes requisitos mínimos y en las condiciones de los lotes, con los que debe contar el Conatel:

11



Glady's Benites Asmat
Matrícula N° 0000



Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

79

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	<ul style="list-style-type: none"> Título, colegiatura y habilitación. Nota: La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos PLUados en el Perú o en el extranjero. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Experiencia mínima de 01 año en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (hospitales, hoteles, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros). Se valorará la experiencia en contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio (al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Representante	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o de trabajo. Tendrá experiencia con constancias y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos vigentes. Los certificados y/o constancias de capacitación serán presentados para la suscripción del contrato. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> Debe contar con certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. 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, Biotecnólogos y otros), del mismo que tendrá que presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. Experiencia mínima de 01 año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, cárceles, minas, albergues, instituciones públicas o privadas. Deberá contar con certificado o constancia que corresponda a la formación de cocina con la capacidad de preparar Desayuno, Almuerzo y Cena para alimentación de personas. Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicios de alimentación, tal experiencia se acreditará mediante contratos, constancias o el mismo que tendrá que presentar copia simple de LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "COCINERO" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. ACREDITAR UN (01) CERTIFICADO Y/O CONSTANCIA EN "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", QUE SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de Capacitación en Evaluación Organizacional de Alimentos, SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario Vigente. La capacitación del personal es responsabilidad del empleador. A elección del empleador la capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades

Comentario (s):

12



M. LUIS CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
E.P. MUJERES CHORRILLOS

GLADYS BENITES ASMAT
Nutricionista
E.P. 0183



TRINIDAD ESCOBAR MORALES
DIRECTORA E.P. BACH

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CASERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

28

	<p>publitas o privadas, o personas naturales especializadas (Mecánicas, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que deberá con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación.</p>
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal del contratista es externo: La experiencia solo vale para el personal de limpieza que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante constancia con su respectiva conformidad, existencias, certificaciones o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesta para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL "PERSONAL DE LIMPIEZA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Buenas Prácticas (PHB), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el comprobante 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 (Institutos, Ingenieros en Industria Alimentaria, Bromatólogos y otros), del mismo que deberá con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con personal interno como personal de limpieza, deberá ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P.MCH.
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Si el personal contratado es externo: La experiencia solo vale para los ayudantes de cocina que presente el "POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO" será no menor de 01 año. Tal experiencia se acreditará mediante constancia con su respectiva conformidad, existencias, certificaciones o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesta para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL "AYUDANTES DE COCINA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Programa de Higiene y Buenas Prácticas (PHB), que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Alimentación de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Contar con un (01) Certificado y/o Constancia de capacitación en Evaluación Dietética de Alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el comprobante 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 (Institutos, Ingenieros en Industrias Alimentarias, Bromatólogos y otros), del mismo que deberá con presentar copia simple de dicho certificado de capacitación. • Si el personal del contratista es interno: El Contratista que señale contar con personal interno como Ayudantes de Cocina, deberá ser previamente seleccionados y aprobados por Acta de Consejo Técnico Penitenciario del E.P.MCH.

Deberá la presentación de la copia simple de las Constancias o Certificados que demuestran la Capacitación requerida al porvenir al postulación.

Nota importante:

En caso que el personal de limpieza y ayudantes de cocina sean internos del penal, el Contratista los seleccionará antes de iniciar la ejecución de los trabajos, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P.MCH para que de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le permita la relación de trabajo que laborará en los servicios de alimentación.

13



Mp. ZELIA AMARILLO ESPINOZA
PRESIDENTA
EP MUEJES CHORRILLOS

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CHP. 0356



Tania Esteban Morera
DIRECTORA E.P.MCH
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

97

Al inicio de la ejecución del Contrato, cuando el personal contratado por primera vez cuente con las capacitaciones técnicas y con el curso sistema vigente, antes deberán ser designados dentro de las primeras 20 (veinte) días hábiles de la ejecución del contrato.

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, entendiendo la capacitación o curso como respectivo, cuyo costo será asumido a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario [1].

CUADRO QUE DESCRIBE EL NÚMERO DEL PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCIÓN	EP.MCH
Nutricionista (PERSONAL CLAVE)	01
Cocinero	01
Representante	01
Ayudantes de Cocina (población penal)	01
limpio	01

c) **NUTRICIONISTA (PERSONAL CLAVE):** El Contratista deberá contar, para el servicio de alimentación, con la asistencia técnica de 01 nutricionista habilitado, con experiencia laboral mínima de un (01) año, en la SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA, realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, cárceles, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a horas completas con cargo de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a preparar sea 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 actualizar los menús de manera correspondiente a los programados, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- Realizar evaluación epidemiológica ocasional, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- Verificar que la alimentación se prepare según los programados de menús aprobados, realizando supervisión al servicio de alimentación que se ejecuta.
- Dirigir y verificar que se ejecuten los menús de ligeros y sanos platos en la cocina de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, utensilios y materiales utilizados.
- Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- Formular el requerimiento de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan preferencias nutricionales.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y comités evaluadores, cuando sean solicitados para tal actividad.

Los Nutricionistas (tanto del sistema contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente del reemplazo a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de los 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la OCH-IPPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, guardando dentro de los 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista reemplaza a un personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación

[1] Resolución N° 7700-01 del INPE, N° 007-2014-INPE/OC.


M^{te} ZILDA CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
EP ALUJES CHORRILLOS



Gladys Benites Asmat
Nutricionista
EP-0100


Tania Escobar Morán
DIRECTORA EP MCH.
(e)

Aprobado Por:


HILBA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CASERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

26

de personal por no cumplir con la cantidad y permanencia de personal requerido, durante la ejecución del servicio.

c.7) **COCHINERO:** El Contratista deberá contar con 01 cochero con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en unidades de alimentación, preparando alimentos al momento de servirlos (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación. El cochero cumplirá funciones de cochero (llevar el desayuno) durante el tiempo que demande el servicio.

El cochero deberá realizar las siguientes actividades (*):

- Preparar, procesar y controlar la preparación de los alimentos normales y dietas terapéuticas (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal auxiliar de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el funcionamiento de los refrigeradores.
- Controlar el abastecimiento de los alimentos básicos culinarios.
- 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 de pedidos de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio pida.
- Guardar y resguardar el material asignado al establecimiento del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el periodo de abastecimiento hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (34 a 48 Horas).

El Cochero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior cualificación requerida 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 controlado 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 OIR/INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y el Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista asigne a 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.8) **ALIMENTACIÓN:** El Contratista contará con un (01) Representante (*), con experiencia mínima de un (01) año, en la selección y control del suministro de alimentos a distribuir.

Señalando al Representante designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:

- a) Realizar Desempeño de Desempeño, cada tres (03) meses, en las unidades que se le pida por el INPE, para la ejecución del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Administrador del Penal, el cual será asumido por el Contratista.
- b) Reportar que la selección y asignación de las raciones alimentarias esté conforme con el horario establecido.
- c) Coordinar con la Administración del penal la asignación de los **carneles sanitarios**, por la cantidad correspondiente de los internos que trabajen como ayudantes de cocina y personal de limpieza de el servicio de alimentación de los pabellones, previo al inicio del servicio y mantenimiento. La validez de dichos carneles sanitarios serán verificados, por lo cual, el Contratista deberá enviar a la Administración del penal los documentos que se solicitan para gestionar la emisión de dichos carneles sanitarios y la devolución de la Entidad que los emite. Copia de dichos carneles serán enviados por el Contratista a la Administración del penal para archivarlos en el expediente correspondiente.

(*) Anexo D1 de la Directiva N° 170-2008-INPE.
(*) Recomendación N° 05 del Informe N° 003-2014-17-15.



MINISTERIO DE JUSTICIA
MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO PERUANO
Fuerzas Armadas
Fuerzas Armadas

Ing. Gladys Benites Asmat
Militarista
C.B.P. 0126



Ing. Gladys Benites Asmat
DIRECTORA E.P. M.C.H.
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

25

- e) Mantener las instalaciones cedidas por la Oficina Regional Lima del INPE en buenas condiciones higiénicas y de seguridad.
- f) Mantener los equipos, útiles y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- g) Tener a disposición de desperdicios sólidos y líquidos que se generen en la preparación, distribución y consumo de los alimentos.
- h) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresen al penal sean aptos para consumo humano y también hacer antes de su utilización con adecuado almacenamiento.
- i) Limpiar, controlar, supervisar y controlar en todo caso 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.
- j) Cooperar con la empresa Contratista, con el objeto de velar por el abastecimiento oportuno claro para la preparación de alimentación, así como también, deberá proveer el abastecimiento para el siguiente día, según programación de menús aprobados. Para el logro del presente objetivo, podrá desplazarse hasta las almacenes de la empresa Contratista y/o hasta los centros de abastecimiento, cuando la situación lo amerite.
- k) Recibir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal, Asesor, suscritas las Actas del Ministerio Público, DIGESA, INPE, CCI de la R-E (Oficina de Control Interno-INPE) y Oficina de Asesoría Jurídica del INPE que serán consistentes, creíbles para la aplicación de penalidades al contratista de acuerdo a las observaciones suscitadas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Fiscal, Asesor Jurídico y Administrador).
- l) Recibir y dar trámite de acuerdo a lo establecido en la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario a las solicitudes de traslado de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realice el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial (Recordando el suceso) en la jurisdicción donde se presta el servicio de alimentación, para la remisión de las certificaciones y documentos elaborados al servicio de alimentación, siempre deberá ir, o a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de todos los documentos, y los de registro y/o suscribir las observaciones presentadas en la ejecución.

El Representante (persona o persona autorizada), podrá ser reemplazado por persona debidamente justificada (matrícula, identificación, notario, etc.) por una de igual o superior jerarquía requerida en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remitido el expediente de reemplazo a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser resuelto 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 GRU-INPE. Si el reemplazo 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 suficiente en los Términos de Referencia respectivos, será fiscal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

Adicionalmente, el Representante o su representante deberá cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otras normas sanitarias relacionadas al servicio de alimentación.

6.4) **AYUDANTES DE COCINA:** El Contratista contará con 05 Ayudantes de Cocina (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal Ayudantes de Cocina (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE Penal Femenino, que, entre otras, realizarán las siguientes actividades (*):

- * Asegurar las condiciones de higiene, limpieza, estado de conservación y la elaboración de las preparaciones.

(*) Anexo C1 de la Resolución N° 013-2003-INPE.

14



Nº 2. J. J. AMPOS ESPINOZA
MINISTRADORA
MULIERES CHORRILLOS

Glady's Maria Benites Asmat
Lic. Glady's Maria Benites Asmat
Nutricionista
C.R.P. 0350



Glady's Maria Benites Asmat
Tercera Encargada Mor
DIRECTORA E.P.M.C.
(e)

Aprobado Por:

Hilda Aracayo Olazava
HILDA ARACAYO OLAZAVA
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Juan José Ríos Cagares
JUAN JOSÉ RÍOS CAGARES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Glady's Maria Benites Asmat
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

24

- Realizar las preparaciones cumpliendo con los tiempos de higiene en la preparación y almacenamiento de alimentos bajo las indicaciones del cocinero jefe responsable.
- 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 se otorguen oportunos.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.
- El personal externo (pero no alim), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la terminación del servicio de la copa del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

Los Ayudantes de Cocina (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condición requerida en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser validado el expediente del reemplazante a la Dirección del Estado Carcelario 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 cuenta 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.

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

- c.5. **PERSONAL DE LIMPIEZA:** Asimismo, el Contratista contará con 04 personal de limpieza (quienes podrán ser internos) para el servicio de alimentación de la población penal y del comedor de seguridad interna del INPE, personal de limpieza (quienes serán personal externo, con experiencia mínima de un (01) año) para el servicio de alimentación del personal INPE (24x48 horas).

Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los vajillas, menajes de, cubiertos, platos, servilletas, servidos, servilletas y vajillas, implementos que usen en la alimentación.

- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de las pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde se consumen en los comedores y se almacenan los alimentos.
- Limpiar regularmente de grasa y distribución, que distingan información comercial y de procedencia clasificada.
- Mantener constantemente limpios los techos de depósitos y despachos, los que deberán estar limpios y en buen estado.
- Disponer los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares designados para tal fin.
- Coordinar y mantener diariamente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Ejecutar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la limpieza en la cocina.
- El personal externo (pero no alim), deberá permanecer en el servicio de alimentación hasta la terminación del servicio de la copa del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

El Personal de Limpieza (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condición requerida en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser validado el expediente del reemplazante a la Dirección del Estado Carcelario 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

17



Dr. J. J. RIOS CACERES
PRESIDENTE C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Dr. Gladys Maria Benites Asmat
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



Dr. Gladys Maria Benites Asmat
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

23

Contralista no cuenta 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.

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

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

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

- a) Obligación del Contratista de hacer entrega mensual a la administración de la Oficina Regional Lima, la copia de: a) Planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada una de las internas contratistas [13].
- b) Formulario de 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 [14].

Le es remitido a la Administración del penal por vía copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario al Área de Trabajo del E.P. Mujeres Chorrillos, para que se haga efectivo lo establecido en el punto f) del párrafo precedente.

Adicionalmente, el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, formulará y expedirá oportunamente, dentro del mes de la ejecución contractual y durante su ejecución cada vez que sea necesario) los Actos respectivos de: a) que se clasifican y aprueban o desaprobaban la participación de internas como parte del equipo de cocina del servicio de alimentación que ejecutará el Contratista (por Acta de Consejo Técnico Penitenciario) procediendo también podrá ser utilizado, con dicha Acta se formulará e expedirá a los miembros del área de trabajo y su registro en las planillas de control de pago del 10% de los reconocidos por los ingresos percibidos por las internas contratistas 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 cuota o el Boleto 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 proveen de la seguridad y equidad interna en el Establecimiento Penitenciario, no se considerará como apto para integrar el rollo de cocina, a las internas con informes psicológicos desfavorables [15].

El Contratista en su oferta señala que empleará la mano de obra de las internas del Establecimiento Penitenciario, en consecuencia, una vez finalizado el Contrato deberá solicitar a una Carta Simple al Director del Penal con la finalidad de seleccionar a las internas con las 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 una de sus trabajadoras.

El Administrador del penal, remitirá al Contratista, la selección de internas que se presenten aprobadas con Acta de Consejo Técnico Penitenciario para laborar en el servicio de alimentación, con la finalidad de que tenga conocimiento en la selección de internas con las que cuenta para llevar a cabo el servicio y para que previo al inicio de cada mes, remita a la administración del penal, la relación de internas que laborarán en las cocinas del penal, señalando además los respectivos descansos semanales de cada una de ellas. 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 controles de cada una de las internas que laboran en la ejecución del servicio de alimentación, para luego ser remitidos a la Jefatura de la Unidad de Administración de la ORL-INPE.

[13] Recomendación N° 01 del sistema N° 002 0614-8011 C0.

[14] Recomendación N° 04 del sistema N° 002 0614-8011 C0.

[15] Recomendación N° 12 del sistema N° 002 0614-8011 C0.

18



Dr. ZELMA DE ROSA SANCHEZ
PENITENCIARIA ORL
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Gladys Maria Benites Asmat
Lic. Gladys Benites Asmat
Notaria
C.R. 1330



Tanya Escudero Morales
DIRECTORA E.P. MCH
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

22

El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos (falta, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales Vigentes, debiendo otorgarles el descanso semanal correspondiente (01 vez cada semana). Los descansos semanales de los rubricados deberán ser días hábiles, de la forma que siempre será otorgado uno de ellos cuando descansen el día miércoles. Asimismo, en el día del descanso del Representante, deberá asistentemente presentarse por lo menos el representante, quien deberá asumir dicho función por ese día. El sociero deberá también descansar un (01) día a la semana, siendo cubierto por un suplente de cargo bajo la supervisión permanente del Representante del Contratista. Igualmente, los descansos de los Ayudantes de Cocina deberán ser días hábiles, de la forma que siempre será otorgado uno de ellos cuando descansen el día; del mismo modo, los descansos del Personal de Limpieza.

g) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

El postor debe acreditar en merito (certificado acreditado) NO MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN para el tipo de prestación 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 que se otorgan los servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectiva, brindis en comedores, cumpleaños, reuniones en restaurantes como Miembros, Instituciones Públicas descomulgadas, laborios, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación, centros de rehabilitación penitenciaria y en general a todas aquellas que atiendan a un grupo determinado de personas.

h) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 48 del Reglamento, se debe considerar lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de OCHO (08) integrantes.
- 2) La porción mínima 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 50%.

i) DE LAS OTRAS PENALIDADES.

Las Penidades o sanciones 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 suscribirse el acta respectiva debidamente firmada por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante del Contratista o el representante de la entidad o su representante o su representante, bastando para quedar válida el Acta la firma de 01 (uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, las Asesorías de las Unidades, INOCESA, DREESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República, Oficina de Control Interno del INPE, Oficina de Asesoría Jurídica del INPE pueden presentar solicitudes de nulidad de las resoluciones que constituyen penalidades y otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, también válidas para la determinación de penalidad y demás acciones, siempre que esté sujeta la porción mínima por parte de los integrantes del Grupo de Control de Alimentos (Director o Administrador 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 retrasos de la prestación de la Relación de Menús y/o Formatos de Clasificación suscrita por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima del INPE le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de	Penalidad diaria = 1.01 x VT Donde: P = Penalidad VT = Valor total de la quincena en nuevos soles.	La penalidad total a aplicar al Contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos y menús respectivos, y será

39

H. J. RIOS CACERES
1er MIEMBRO C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
C.P. 0100

Gladys Maria Benites Asmat
2do MIEMBRO C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Aprobado Por:
HILDA ARACAYO OLAZÁBAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

24

aciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendario, a partir del cuarto día útil previo al inicio de la quincena a atender. La penalidad deberá ser aplicada automáticamente y se cancelará de acuerdo a la siguiente fórmula:		delvado del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, ó en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.
--	--	---

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de los raciones en el horario establecido en los Términos de Referencia, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará a 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 30 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se cancelará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = Q \times VTD \times H$ Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso.	La penalidad se aplicará al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en retraso en la atención del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	En los casos del personal que labora en la preparación de las alimencos no se encuentran debidamente uniformados (uniforme, pañales, tocas de pelo, gorros, mandiles y mascarillas) la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará a 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 cancelará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = S \times D \times VTD$ Donde: P : Penalidad diaria. 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 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 infrinja dentro de los Establecimientos Penitenciarios, cárceles o penales desocupados, las licitaciones y/o subcontratos y/o contratas 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 cancelará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = Q \times VTD$ 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 incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán decomisados y retirados con el costo respectivo y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

20



Mg. CELIA AMOROS ESPINOZA
INSTRADORA
E.F. JESUS CHARRULLO

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
ENP. 0331



Thelma Escudero Miquilina
DIRECTORA E.F. M.C.H.
(9)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

90

N°	Supuestos de Aplicación de Penales	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (por agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antiestéticas, 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 incurre en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P: Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurra 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 estén aptos para su utilización.

N°	Supuestos de Aplicación de Penales	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener víveres o alimentos para la alimentación no adecuada, incorrectamente almacenados, mala calidad, tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales de construcción y herramientas o almacenados teniendo contacto los alimentos. Por lo tanto, 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 incurre en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ Donde: P: Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

N°	Supuestos de Aplicación de Penales	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos en uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, así como el área de cocina y el área donde se almacena alimentos, 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 incurre en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ Donde: P: Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurra en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

31



Dr. J. M. CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRATIVO
D.F. JULIENES CASTRILLAS

Lic. Gladys Benites Asmat
Administrativa
C.P. 0110



Tanya Escudero Mondre
DIRECTORA D.F. NCM
(0)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES

1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

19

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
9	Por tener dirección y/o mailings expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ Donde: P = Penalidad. VTD: Valor total diario.	La penalidad se aplicará al Contratista, será deducida del pago que le 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 no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios de calidad para la elaboración de las raciones alimenticias para internos y personal INPE conforme se detalla en el Anexo de especificación del día respectivo, debiendo entregarse al Alce correspondiente para que se autome en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa; para la aplicación de esta penalidad se deberá tener en cuenta el Anexo especificación en los Términos de Referencia. La no subsección contemplará incumplimiento del Contrato, independientemente de la subsección 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 los incumplimientos en más de dos raciones en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del día, 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. Deben de todos los casos reconocer estos faltantes en el día (responsable de la subsección 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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima 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	$P = 0.05 \times VTD$ 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.

22



M^{ra} DELIA CAMPO SPINOZA
ADMINISTRADORA
EP MUJERES CHORILLON

Co. Gladys Benites Asmat
Administradora
C.P. 1350



Tania Encarnación MORA
DIRECTORA EP MCH.
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

18

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 (*)
11	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la sanción correspondiente a 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 incurre en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ <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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal supuesto en los Términos de Referencia, durante la ejecución del servicio (*), 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 (supuesto en el caso del Subcontratista se penaliza con una reducción menor a 50%, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <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.

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	En el caso que el Contratista no cumpla con la calidad, fecha antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal supuesto (*), 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. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>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.

[*] Recomendación N° 8 del REP 2016, N° 007-2014-INPE/006.
[**] Recomendación N° 9 del REP 2016, N° 007-2014-INPE/005.

24



Luzmila...
Luzmila Benites Asmat
CAP: 2133



Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

12

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

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

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de canales e cerdos 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, sin perjuicio de las acciones que realice 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	$P = 0.2 \times VTD$ 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 (os) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

14



Mg. ZORAYDA ESPINOZA
ADMINISTRADORA
E.P. JUEVES CHORRILLOS

Lc. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
E.P. 0100



Lc. Gladys Benites Asmat
DIRECTORA E.P. MCH
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

16

en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo
17	En el caso que el Contratista en inicio de la ejecución del Contrato se remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los proveedores de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Resaca en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA (17) y a la R.M. N° 103-2021-INPEA (PQM) la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P: Penalidad VTD: Valor total diario.</p>
18	En el caso que el Contratista en inicio de la ejecución del Contrato en el D.S. N° 007-98-SA (17) y en la R.M. N° 103-2021-INPEA, no cuente con brindar capacitación por lo menos cada TRES veces a todos los asistentes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Resaca en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PQM, 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	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P: Penalidad VTD: Valor total diario.</p>

(17) Recomendación N° 29, punto 11 del INFORME N° 307-2014-INPE/O.
(18) Recomendación N° 29, punto 11 del INFORME N° 307-2014-INPE/O.

35



M. E. CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
E.P. MUJERES CHORRILLLOS

Gladys Benites Asmat
Nacionalista
C.P. 6121



Tania Escudero Moreno
DIRECTORA E.P. MCH
(6)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

15

se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar a su personal a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al resguardo y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:		
---	--	--

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. Nº 0019-81-SAC/MIN (*) no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución de Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología, higiene de alimentos, vialidad y seguridad vial, manejo de residuos sólidos, atención personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Jefe del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, en perjuicio de los recursos que tiene la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento de Contrato y la sanción posterior que pueda recibir 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:	$P = 0.02 \times VTC \times H$ <p>Donde: P = Penalidad VTC: Valor total de la Contratación H = Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.</p>	La penalidad se aplicará al Contratista, deduciendo del último pago por el contrato a la ejecución contractual.

(*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS de determinación suscritos por el Director o el Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Aludado o quien haga sus veces, además del Representante del Contratista o si este último no estuvo o se ausentó al momento de suscribir el Acta, en el documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, firmado para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Las firmas y firmas 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 que dicho servicio el controlador de gestión fijado de un determinado hecho relativo a dicho servicio, sobre el cual se es la competencia de la Oficina Regional Lima del INPE, procediendo a la aplicación de las penalidades previstas que corresponden a cada infracción (*).
- Las sanciones por las faltas, DISESA, DISESA, Delincuencia del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando proceda) de la fiscalía cuando establezcan observaciones que constituyan penalidades y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de sanciones y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

B) OTRAS CONSIDERACIONES:

La presente oferta es válida por: ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRELOS.

(*) Recomendación N° 7 punto (b) del INFORME N° 001-2016-INPE/SS
(*) Recomendación N° 13 del INFORME N° 001-2014-INPE/SS.

26



Handwritten signature
Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CAP. 0150



Aprobado Por:

Handwritten signature
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Handwritten signature
JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Handwritten signature
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

14

Se encuentra prohibido el subcontrato del servicio de alimentación, de acuerdo a lo establecido en el artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado.

ANEXO A

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

- El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) de la ración alimenticia del interno será de mayor a 1,855 kilocalorías (Kcal) para el Programa de Control de Tabaquismo (PCT-1902) además mayor a 2,644 kilocalorías y para el personal del INPE Femenino que labora 24x7x24 horas será de mayor a 3,236 kilocalorías por día.
- De niños de 66 meses hasta de manera gradual de liberación de alimentos de control y control expandido y de 13 años hasta de 600 y 1,152 kilocalorías por día.
- La distribución porcentual de los kilocalorías a distribuirse se destina, desayuno y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNA:

DESAYUNO DEL 26 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 20 al 30%
MUJER: DE 290 Kcal. A 385 Kcal.	DE 975 Kcal. A 1,120 Kcal.	DE 290 Kcal. A 385 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 15% al 25%	ALMUERZO DEL 45 al 60%	CENA DEL 20 al 30%
MUJER: DE 320 Kcal. A 475 Kcal.	DE 800 Kcal. A 1,220 Kcal.	DE 680 Kcal. A 990 Kcal.

La distribución porcentual distribuida en kilocalorías y distribuida en gramos de los micronutrientes respectivamente, con relación al VCT de las raciones alimenticias por interna y personal del INPE, estará representada de la siguiente manera:

INTERNA:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	DEL 10 al 14% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 50% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCIÓN EN KILOCALORÍAS	DE 196 Kcal. A 752 Kcal.	DE 290 Kcal. A 684 Kcal.	DE 1872 Kcal. A 1,892 Kcal.
DISTRIBUCIÓN EN GRAMOS	DE 48.75 g. A 12.12 g.	DE 22.5 g. A 85 g.	DE 388.12 g. A 353.02 g.


- Las "Recomendaciones Nutricionales y Recomendaciones de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimenticios de Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENAMABA revisadas con documento FAO/WHO N° 340-771/INPE/OP (revisada desde el 01-01-2018 actualizada) en el "Cuadro 1. Distribución de requerimientos de energía según estado de vida y actividad física en Mujeres", establece como requerimiento promedio de energía a 1,844 kcal por día (para 1,844 kcal en el promedio diario, en donde se incluye a la población Adulta Mayor).

PERSONAL INPE:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
--	-----------	--------	---------------

29


HILDA ARACAYO OLAZAVALL
PRESIDENTE C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er MIEMBRO C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do MIEMBRO C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVALL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Para el personal docente se realizó el seguimiento de 24.630 correcciones efectuadas en el nivel de educación secundaria, según sexo y tipo de edad y dentro de las cuales, se registró:

6) FAO/WHO Human Energy Requirements. Food and Nutrition Technical Reports Series/EXPERT Consultation, Rome, 2001. I.M.C. recomendado para jóvenes (10-20) y adultos (20-60), determinando su requerimiento energético de 2800 para actividad ligera y 3400 para poblaciones urbanas y rurales, este último acorde a los valores considerados para un individuo que presente un estilo de vida moderado e intenso, en este caso el requerimiento 2800 kcal para el personal de seguridad 24 años.

A titre rappelé, ne pas utiliser les facteurs de conversion, ni une base de données de la météo, et surtout :

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE • MEZCLA LÁCTEA, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HARINAS, CANNELA, KINCHA, CAFÉ, FLOCIENTE • 02 PANES • MARGARITA, MALMEJADA, ACEITUNA, SARDINHA, HUEVO, QUESO HOJ 100G, CONSERVA DE PESCADO, FRUTA, ACEITUNA Y OTRAS	SEGUNDO • ENSALADA Y/O FRUTA (ADECUADO AL MENÚ) FRUTA (MÍNIMO 03 VEGES POR SEMANA) • REFRESCOS O INFUSION.	SOVAS MAZAMORRAS • PAPA GECOS BCS TUBERCULO (PAPA, CAMOTE, YUCA, ETC) GRAPAS (CHOLO, CAMOTE, ETC), FRUTAS (QUINUA, ALFALFA, CONSERVA DE PESCADO, ETC) • INFUSION *SECALES INTEGRALES (QUINUA, AVENA, QUINCHA, ETC) CON FRUTA, LECHE O MEZCLA LÁCTEA PAN

1. The model is based on the assumption that the system is in a steady state. This is a reasonable assumption for many systems, but it may not be valid for all systems. For example, in a system that is undergoing a phase transition, the system is not in a steady state and the model may not be applicable.

- * En el desarrollo de las labores o actividades se deberá cumplir 112 vez por semana cuatro minutos de ejercicios físicos dentro de la jornada laboral, de acuerdo a lo establecido en el Cuadro N° 01 de Descripción y Caudales de Principales Actividades en Cadea de URBANISMO en los trabajos.
- * Por trabajos y circunstancias, en el desarrollo se podrá realizar con un máximo de dos (2) minutos por semana, a la hora de la comida, el día laboral.
- * Los devengados serán en líneas a cheque a través de los bancos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Caudales de Principales Actividades en Cadea de URBANISMO para los trabajos.

En el primer control, el EPPA realizó dos (2) veces por semana como mínimo, se extendió pasado de control 65 días por persona, hasta el 15 de mayo de 2020, en la segunda visita de control, se extendió para su aprobación, como segunda vez de observación, que son los días de Controla para que en la subzona seales de la operación de las actividades por parte del Equipo de Control de América del EPP. **Ministerio de Planificación y Control de la Disponibilidad, deberá sustentar** **debidamente** **con respecto** **a** **los** **certificados** **de** **empresas** **privadas** **de** **abastecimiento**. En caso no sustento y observe lo observado, lo aconseja al Controla la penalización respectiva, no obstante, tenga que cumplir con el protocolo de el presente artículo.

3



JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORI

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

12

- Se podrá brindar separativa por aspirado en el almuerzo, desayuno y cuando cumplan con el peso mínimo exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (frijoles) en guiso, en un máximo de dos (02) veces por semana.
- Se brindará como máximo de tres (03) veces a la semana.
- El Controlador distribuirá el almuerzo a las internas del penal que se encuentren por motivo judicial en la custodia del Poder Judicial. Para tal fin deberá tener todas las medidas necesarias a fin que garantice su entrega en forma oportuna y en condiciones de higiene.

CENA:

- En la cena considerará somatización una (01) ración (macarrones, arroz, papa, zanahoria) como máximo, el restante será a base de sopa.
- Se podrá considerar la opción N°1 siempre y cuando cumpla con la distribución porcentual en Macroadaptación con relación al VCT. Esto será tanto máximo solo 2 veces por semana.

Para la elaboración de los programas del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus fuentes de alimentación, según el ESCHEMA DE MENÚ PARA INTERIAS, deberán utilizar los alimentos descritos en el cuadro N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PROGRAMAS ALIMENTOS EN DIETAS ALTERNAS PARA LOS INTERIAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES EN CUSTODIA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

E.P. CHORRILLOS - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20% DE 120 KCAL A 230 Kcal	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12% DE 42 KCAL A 138,24 Kcal	ALMUERZO DE 36 AL 40% DE 216 KCAL A 529,92 Kcal	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12% DE 42 KCAL A 138,24 Kcal	CENA EL 20% DE 120 KCAL A 230 KCAL
--	---	--	--	---

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

GRUPO DE EDAD	CONSISTENCIA	CANTIDAD	ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL RICO EN HIERRO	FRECUENCIA
6 a 8 MESES	COMIDAS ESPESAS Papillas, purés, maceraciones Utilizar variedad de color, sabor, textura, aroma, en puré o trocitos	Empieza con 2 a 3 cucharadas por comida, aumentando gradualmente hasta llegar a 5 cucharadas o 140 g al día		El Menú: 3 Comidas al día 7 a 8 lácteos: 3 comidas al día
9 a 11 MES	COMIDAS ESPESAS Las sólidas bien masticadas o picadas	De 5 a 7 cucharadas o 140 g, puede ser trocitos	2 cucharadas de albonito de origen animal rico en hierro	3 comidas al día más 1 refrigerio

20



Lia Gladys Benites Asmat
Nutricionista
C.P. 0200



Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

11

12 MESES A MÁS	Preparaciones sólidas variadas, u líquido elemento de la día /varitas	De 7 a 10 cucharadas o 1 plato hondo modico	como parte de la proporción total	3 comidas más 2 refrigerios
-------------------	---	---	--------------------------------------	--------------------------------

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

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEROLA, LÁCTEO, AVENA, GUINOA, SOYA, MACA, HARINA DE TRAJAS CON LECHE, SETE SEMILLAS, KIWICHA, CANNHA Y OTROS + DE PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNAS, CAMOTE, JAMONADO O HOT DOG, FRUTA, SOYA, SEGUNDO Y OTROS.	SOPA o ENTRADA + DE CUNCO + FRUTA o INFUSIONES DE FRUTA o INFUSIONES	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + BEBIDA OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSION + FRUTA.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno, se brindará solo a merola (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del N-1, 24 x 48 horas del E.P. de Mujeres Chorrillos.
- Nº 3 se brindarán infusiones o líquidos. Se programarán desayunos que incluyan alimentos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Cuadro a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 02 panes (queso / jamonado) o tres panes (tres panes) con los consentimientos de pan que se elija en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Cuadro a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- 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 vitacore (papas, morongo o batido) solo una (01) vez a la semana para cada grupo de seguridad del INPE 24x48 horas. O se fiera y programado vitacore en el almuerzo, no se programará vitacore en la cena de la misma quincena.
- En los almuerzos deberá programarse una (01) leguminosa (monedero), sea (01) vez a la semana como máximo, 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:

- Si no se consume papas en el desayuno, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú picado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

Para la elaboración de las preparaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA y de sus formatos de menú se seguirá, según el ESQUEMA DE MENÚ PARA PERSONAL DEL INPE 24 x 48 HORAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en

30



ADAM CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
Mujeres Chorrillos

Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP: 0107



Taty Escudero Moreno
DIRECTORA E.P. MCH.
(c)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

10

CRÉDITO A UTILIZAR PARA EL PERSONAL DEL N° 34 E 35 HORAS DE ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO (CUMPLENDO ORDENILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA).

INTERNAS CON TUBERCULOSIS, a los pacientes internas en fase de dicho programa, les corresponderá el siguiente requerimiento mínimo de energía por día (kcal/día) la como se detalla a:

El valor calórico total (VCT) expresado en kilocalorías (KCAL) y las características de la prescripción dietoterapéutica para las internas del Programa de Control de Tuberculosis (PCTBC) deberán responder a criterios normativos Establecidos por el Ministerio de Salud en relación a la edad y sexo (valor por lo que se toma como parámetro de referencia el cálculo de Necesidades Nutricionales en Tuberculosis a pacientes internas de dicho programa, les corresponde el requerimiento de energía por día de 2.063 (kcal/día) la como se detalla:

4. continuación en el siguiente cuadro:

INTERNA DEL PCTB

Kcal por kg de peso	Grado de actividad física	Grado de estado metabólico (cuadro infeccioso)
35 y 40 kg	Paciente encamada 1,2	1,2 - 1,5
	Paciente no encamada 1,3	

(*) Los datos consignados han sido tomados del "ANEXO 1: Datos de requerimiento de energía para personas, adultos y adultos mayores internados en instituciones penitenciarias", contenido en Los "Recomendaciones Nutricionales a Requerimientos de Energía Para la Atención Penitenciaria y Penitenciarias Sobre Aspectos Nutricionales en Otras Instituciones Penitenciarias" del CENAH con Sección de Alimentación y Nutrición N° 003-2018-017504 (Publicación CENAH N° 003-2018-0504054).

(**) Los valores descritos han sido tomados del "Cuadro 2: Necesidades nutricionales en tuberculosis", contenido en Los "Recomendaciones Nutricionales a Requerimientos de Energía Para la Atención Penitenciaria y Penitenciarias Sobre Aspectos Nutricionales en Otras Instituciones Penitenciarias" del CENAH con Sección de Alimentación y Nutrición N° 003-2018-017504 (Publicación CENAH N° 003-2018-0504054).

La distribución porcentual de los nutrientes en los requerimientos con relación al PCT de las internas alimentadas por el PCT se da de la siguiente manera:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCIÓN 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

Aproximación de proteínas consideradas generales (asumiendo) sobre la composición de la ración alimenticia:

ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS DEL PCTB

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE o MEZCLA LÁCTEA, MAÍZ, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAFEÑA, HIRICHA + 03 PANES + HUEVO, QUESO, JAMÓN, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, PALTA, CAMOTE, YUCA Y OTROS + FRUTA (DIARIO).	01 TAZA DE CEREAL + LECHE o MEZCLA LÁCTEA + 01 PAN + HUEVO, QUESO, CAMOTE, ACEITUNA + FRUTA (DIARIO).	SEGUNDO EN SALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (DIARIO) o REFRESCOS INFUSIÓN.	+ SOPAS o MANZANAS.

Los menús para el interno del PCTBC, se darán cumpliendo las siguientes características:

DESAYUNO:



Dr. J. J. RIOS CACERES
ADMINISTRADOR
EP WALLER SCHUBERTS

Dr. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP. 0170



Dr. Gladys Benites Asmat
DIRECTORA EP MCH.
(8)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

9

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

MEDIA MAÑANA:

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

ALMUERZO:

En el almuerzo considerarse preparado dos (02) platos por semana como mínimo. Se brindará pescado como plato principal una (01) vez por semana, la misma que deberá estar descrita en las programaciones de menús para su aprobación, caso contrario, será motivo de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de los programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del EPACM, en caso de no haber disponibilidad, deberá sustentarse documentalmente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y atienda lo observado, la autoridad al Contratista la penalidad respectiva, no obstante tenga que cumplir con lo establecido en el presente artículo.

- Los almuerzos estarán constituidos diariamente por: segundo, (mínimo solo (08) platos por semana, cuya programación deberá realizarse con los insumos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Menús del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se podrá brindar sopa solo una (01) vez por semana en el almuerzo, como plato 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 Menús del Programa de Control de Tuberculosis (TBC).
- Se brindará una (01) fruta por semana.

CENA:

- Se brindará un plato principal y un plato secundario (01) sustituto como mínimo, cuya sopa será a base de arroz.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de los menús de menús programados, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERIORES DEL PC-TBC, deberán utilizarse los alimentos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Menús del Programa de Control de Tuberculosis (TBC) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MUJERES CHORRILLOS O LA OFICINA REGIONAL LIMA.

5. El Valor Calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (Kcal) y las características de la prescripción dietoterapéutica para interiores del Programa de Control de Infecciones de Transmisión Sexual (PROETS), vermen Piquisitos o Infección con orificios diversos, que no conlleva a infecciones sustentadas en orificios normales 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 (*).
6. Programación de Raciones Alimenticias:

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

El Contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, con un mínimo de cinco (05) días hábiles de anticipación a cada quincena, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús) y adicionales (que son

(*): Recomendación N° 03 del INFORME N° 02/2014 INPE/CJ.



MA. JELIN CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP. 6311



Lina Escudero Morera
DIRECTORA E.P. MCH
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE ROS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

8

el caso), acompañados del formato (b) Descripción, Composición, Distribución y Valor Cuadrón Total correspondiente de los insumos 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 Nucleo de Control de Alimentos. El personal a quien le sea asignada esta tarea, dentro de un plazo de tres (03) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener a su disposición, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Controlista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se aplicará la presente respectiva. Las vistas de vista, errores, defectos, omisiones o falta, de cualquier naturaleza, se aplicarán a la programación de los insumos y personal del Cuadrón y para el personal correspondiente, sin perjuicio de las sanciones y demás acciones al respecto.

Las programaciones de menús presentadas por el Controlista 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 Utilizar), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no considerarse variedad en uno de ellos o en ambos casos (menú y menú), será observado y notificado al Controlista para la subsanación correspondiente, caso contrario, de no contar con el elemento correspondiente, se procederá con la subsanación en las cantidades respectivas. Asimismo, se deberá respetar hábitos y pautas de consumo de alimentos y hábitos 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 sujeción respectiva. Asimismo, solo se aceptarán hasta dos (02) modificaciones de un menú programado y aprobado por cada quincena, que por motivos de carácter sustancial no se pueda preparar.

CUADRO N° 01

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

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS PARA CONSUMIR	
DEBAYANO	PAN (Dg. CADA UNO)	40 gr.
	LECHE CONDENSADA (CONDENSADA)	10 gr.
	AVENA, QUINUA, SOJA, MACA, HABAS DE INDIA, FRIJOLES, SEMILLAS, CUFUTAS	25 gr.
	CARNE DE RES (CARNÍ)	75 gr.
	MARINERA	25 gr.
	ACEITUNA	40 gr.
	BERBERIS	20 gr.
	QUESO	40 gr.
	SARDINAS Y HORRERO	20 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCIDO	50 gr.
	COMBINA DE VERDURA	30 gr.
	CARNE DE SANCOCIDO	100 gr.
	PLATANO	100 gr.

33



Ms. J. Y. CAMPOS ESPINOZA
ADMINISTRADORA
EP MUJERES CHORRILLOS

Lic. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
FNP 0101



Lic. ENRIQUE MORA
DIRECTORA EP MCH
(e)

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Nota: La relación de estos puntos con el Compendio, para su aplicación, incluye las siguientes observaciones de carácter técnico. Se indica que los presentados en un simple lista de alternativas por cada ítem de cada subtema, desde los aspectos de carácter técnico, hasta los de carácter social, económico, ambiental, etc., para ser evaluados por los miembros del jurado. Se indica que los presentados en un simple lista de alternativas por cada ítem de cada subtema, desde los aspectos de carácter técnico, hasta los de carácter social, económico, ambiental, etc., para ser evaluados por los miembros del jurado. Se indica que los presentados en un simple lista de alternativas por cada ítem de cada subtema, desde los aspectos de carácter técnico, hasta los de carácter social, económico, ambiental, etc., para ser evaluados por los miembros del jurado.

ALIMENTO DE ALIMENTOS DESARROLLADO	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MÍNIMA CUANDO SE CONSUME
	AVENA (10 g) 100% LACTOSA	50 gr
	LECHE CONDENSADA (COND. DESLACTOSA)	50 gr
	YOGUR EMULSIONADO	70 gr
	MILK + PASTA DE PAPAS + ARROZ, CON FRUTAS. YOGUR DE MIEL Y MIEL LACTEA	10 gr
	SOJA	20 gr
	ACEITE DE OLIVA	40 gr
	JAMONCADA + YOGUR	50 gr
	QUESO	50 gr
	FILETE DE CARNE VINO SAISONADO	50 gr
	MANTEQUILLA	50 gr
ALMUEZO	YOGUR EMULSIONADO	50 gr
	POLLO CON QUESO	50 gr
	POLLO SIN QUESO	50 gr



Tamara E. Gaudin
DIRECTORA E.P. M.C.H.
(6)

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

6

	RES SIN HUEVO	45 gr
	RES CON HUEVO	60 gr
	CONSERVA DE PESCADO	45 gr
	CHOCLO	40 gr
	PASTA, SEMOLA, PATAROS DIVERSOS, ARROZ	30 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, EL LUCO, U QUINUA, PLATANO	50 gr
	VERDURAS COMO CHALACA, ENTREDO	200 gr
DESAYUNO	RES SIN HUEVO (PRESADO)	100 gr
	RES CON HUEVO (PRESADO)	100 gr
	POLLO CON HUEVO (PRESADO)	100 gr
	PASTA o QUINUA (CON HUEVO PRESADO)	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	10 gr
	POLLO CON HUEVO	100 gr
	CHOCLO CON HUEVO (PRESADO)	100 gr
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CARCÁ, SIN CEE A, ENTERO (SIN ARROZ)	200 gr
	VISCERAS DE ALA (PROCESADO) SIN HUEVO	100 gr
	PESCADO ASADO CON MANTEQUILLA	100 gr
	ARROZ	100 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO) CON PESCADO	100 gr
	PERRO TAL, ARE	100 gr
	MANTEQUILLA (EN GUISO)	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE o LUCO	100 gr
	PASTAS	100 gr
	VERDURAS PARA FRESCO	200 gr
	FRUTAS PARA FRESCO	100 gr
CENA	RES SIN HUEVO	45 gr
	RES CON HUEVO	60 gr
	POLLO CON HUEVO	100 gr
	ARROZ	100 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO)	100 gr
	PASTA o YUCA o CAMOTE o LUCO o PLATANO (ASADO)	100 gr
	CHOCLO, SEMOLA, ARROZ, PASTA, VERDURAS, MANTEQUILLA, TRIGO, TRIGO, QUINUA, QUINUA, MANTEQUILLA (PAPA BOQUILLO)	40 gr
	PASTA, ARROZ, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA	40 gr
	PASTA, ARROZ, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA, MANTEQUILLA	40 gr
	FRUTAS	100 gr
	CHALACA o VERDURAS	200 gr

Nota: La relación de menús propuestos en el Anexo 01, para ser aprobada, incluirá los alimentos deseados en el presente menú. Los menús que se presenten en una amplia lista de alimentos por cada tiempo de comida (desayuno, comida, merienda, almuerzo, cena), de los cuales podrá elegir, deberán considerar la utilización de la mayor variedad de los menús programados, de acuerdo a los disponibles en el mercado, a la producción estacional y al esquema de menús establecido para el concurso. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de micronutrientes establecidos para cada comida, respectivamente.

ANEXO 01

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE ALIMENTOS POR COMIDA Y CONSUMIBLES MÍNIMOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO MUJERES DE CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACIÓN DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSUMIR	CANTIDAD MÍNIMA DIARIA (por persona)
DESAYUNO	RES (30 gr) CAVA MEDIO	30 gr
	LECHE PASTEURIZADA	100 cc
	LECHE PASTEURIZADA CON CEREAL	100 cc
	ARROZ o QUINUA o BOYA o PASTA o QUINUA o MACA	5 gr
	MANTEQUILLA	5 gr
	ACEITUNA o OLEO	10 gr
	QUESO	10 gr
	HUEVO DE GALLINA ENTERO O MEDIO	10 gr
	LECHE ENTERA O CONDENSADA	100 cc
	FRUTAS VARIAS	100 gr
S. MERIENDA Y TARD	RES	30 gr
	ARROZ	30 gr
	PASTA	10 gr
	SEMOLA	10 gr
	QUINUA	10 gr
	CHOCLO	10 gr

35



INPE
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y
FORMACIÓN
E.P. MUJERES CHORRILLOS

Co. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
C.P. 2022



Co. Gladys Benites Asmat
DIRECTORA E.P. MCH
(e)

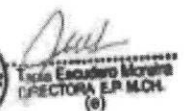
Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

1999

34

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Secretary of the American Society of International Law
Washington, D.C. 20005-1071
Tel: 202 638 2000
Fax: 202 638 2001
E-mail: amslaw@amslaw.org

CANON

DOI: 10.1002/for

1. The first step in the process of identifying a problem is to recognize that a problem exists. This is often done by comparing current performance with a desired state or goal. If there is a significant difference, a problem is identified.

[illegible]

32



James
Lie. Philip Baxter Acosta
Nutritionist
CAP, 0220



HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Nombre y firma de la Empresa Natural a
Encargado del Proyecto: _____
FECHA: _____

Figure 6 The effect of the initial concentration of the monomer on the polymerization rate.

5254

² Para exemplos de programas que utilizam essas competências, veja os artigos publicados em: [http://www.cnpq.br/cnpq/pt-br/programas-de-estudo/programas-de-estudo-para-graduacao-em-psicologia](#)

COMPOSICIÓN COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE LOS ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA PERSONAS QUE VIVEN EN EL ENTORNO PEQUERINO DE MUJERES CASIERS (2)									
ALIMENTOS	Peso fresco g por ración	Peso seco (g)	FIBRA	GRASA	CARBOHIDRATOS	PROTEÍNAS	GRASA	CARBOHIDRATOS	TOTAL KCAL.
DESCRIPCIÓN DEL DESAYUNO									
	8.00	8.00	8.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	8.00	8.00	8.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	8.00	8.00	8.00	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	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. DESAYUNO			0.00
						% DIETARIO			0.00
DESCRIPCIÓN DE LA CENA Y ALMUERZO									
	8.00	8.00	8.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0
	8.00	8.00	8.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.0	0.0

10



107 25 AÑOS ESPERANZA
ADMINISTRACIÓN
MUJERES CHICILLON

Lamunda
 Lic. Gladys Bentes Assmar
 Nutricionista
 196.0000



Tare Escudero Morales
DIRECTORA E.P. MCH.
(e)

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

La presente solicitud deberá ser firmada por un Profesional Multidisciplinario Calificado y el Profesional de Registro de la Oficina de Registro de Valores. Este Formulario se presentará con la Declaración, Compromiso y otros documentos antes de la firma del Profesional de Registro de Valores.



GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ALMUERZO									
DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	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	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
V.C. ALMUERZO									0.00
N. DIST. ALMUERZO									0.00
CENA									
DESCRIPCION DE LA CENA									
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	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	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
V.C. CENA									0.00
N. DIST. CENA									0.00
VCT (V)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
VCT (M)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
VCT (N)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
VCT MENÚ									0.00

Nombre y firma de la Persona Traductora
Razonamiento Legal y Asesorado Contable
D. AL. A.

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP A.



Ministerio de Salud
Mg. ZELIA ROS ESPINOZA
NUTRICIONISTA
E.P. NUTRICIONISTA

Dr. Gladys Benites Asmat
Nutricionista
CNP: 032



Dr. Gladys Benites Asmat
DIRECTORA E.P. NUTRICION

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNAS, NIÑOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS DE LA ORL-INPE.

REQUERIMIENTO

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

"Servicio de alimentación para las Internas, Niños y Personal del INPE (que labora 24 x 48 horas) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima - INPE".

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

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

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

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

5.2 Objetivos Específicos:

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

META	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DESCRIPCION DE LA TAREA
040	E.P. ANEXO CHORRILLOS	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
I. P. DE ANEXO CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar el "Servicio de alimentación para las internas, niños y personal INPE que labora 24x48 Horas en el Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario".

2. PRESTACIÓN Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
ANEXO CHORRILLOS	Av. Defensores del Morro (Ex Huaylas) Cdra. 10 S/N - Chorrillos.

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
ANEXO CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	490	365	164,250
	NIÑOS	Ración	79	365	7,300
	INTERNAS TBC	Ración	05	365	1,825
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	25	365	9,125
TOTAL DE RACIONES ANUALES					182,500

4. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para las internas, niños y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

- 4.1. Internas, niños y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder Internas del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricas, Internas Adultas Mayores (mayores de 60 años), internas con enfermedades crónicas, internas madres gestantes e internas en período de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
- 4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicultura"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para las internas, niños y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internas, niños y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la ORL-INPE, debe comprender un período de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

Aprobado Por:

HILDA ARÁCAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORILLON
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para las internas, niños y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorillos de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad de la Directora, Administradora y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.
- 5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
 - Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- 5.3. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
 - ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
 - ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
 - ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
 - ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ulas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
 - ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representantes del contratista cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
 - ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conforme del equipo de cocina de la empresa proveedora.
 - ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participan desde el inicio hasta el final del servicio diario, debiéndose turnar para que uno de ellos este presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
 - ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
 - ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
 - ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
 - ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra blanca (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
 - ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
 - ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- 5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAYO
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS

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

NIÑOS (AS)	
DESAYUNO	: 07:00 a 08:00 horas
1/2 DESAYUNO	: 10:00 a 10:30 horas
ALMUERZO	: 12:30 a 13:00 horas
1/2 ALMUERZO	: 15:00 a 15:30 horas
CENA	: 17:00 a 18:00 horas

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

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

CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1. El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1
- 6.2. Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perechibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá responsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.
- 6.3. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SADVM.
- 6.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CACRCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6. El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

4

Aprobado Por

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE BLOS SACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

- 6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

SI. 0.0782 E.P. Anexo Chorrillos

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

- 6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial 3 veces por semana (martes, jueves y sábado), desde la distribución del desayuno hasta la preparación y distribución de almuerzo.
- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá cumplir las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con anticipación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 6.11 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal, (horario de 08:00am a 05:00 pm de lunes a domingo)
- 6.12 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacidad correspondiente. Así mismo el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
- 6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguro, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contriga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.14 El contratista en el caso que cuente con internos para los labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.
- 6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0018-81-SADVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujetas a control de calidad cuando el E.P. anexo de mujeres Chorrillos y la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año (1 cada 6 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL. (el costo será asumido íntegramente por el contratista). El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
 - La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en una Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).

Lic. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Administradora
E.P. Anexo de las Chorrillos
INPE

Lic. Gladys Maria Benites Asmat
CNP 1814

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

- 6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y/o congelados y aptos para consumo humano. Los productos cárnicos congelados deberán tener como máximo 12 meses de vigencia de congelamiento y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
 - Los productos cárnicos para el personal INPE (carne de res, Pollo, cerdo, gallina etc. Deberán ser frescos aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
 - El contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad, correspondientes de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados, estos certificados deberán ser presentados a la administración del Establecimiento Penitenciario en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al recinto penitenciario.
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirá según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SADVM.
- 6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.
- 6.18 El contratista proveerá a los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna al combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
- La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario, pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, polo blanco, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/rededillas para mujeres y delanteros impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año y cada vez que sea necesario.
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
 - b) Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - f) Eliminar oportunamente los desperdicios 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.
 - h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo. (de lunes a domingo con horario de 06:00am a 05:00pm).
 - i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CASERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORRILLUP
AREA DE ADMINISTRACION

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Directora, Administradora y Nutricionista o quien haga sus veces).

Recepción 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 facilitar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

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

6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labore para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Comité Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, constará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folio o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos análogando el Principio de economía. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carné salarial de cada uno de sus trabajadores. Así mismo el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

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

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

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

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

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

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

6.29 PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

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

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

7. PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

Aprobado Por

HELENA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

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

Establecimiento Penitenciario de Anexo Chorrillos:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de un (01) año supervisando la elaboración de los alimentos en el servicio de alimentación y/o similares en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios). • De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carné sanitario vigente.
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicios de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carné sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Título emitido por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Personal Limpieza ² de	<ul style="list-style-type: none"> • (Interna) de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido. • Deberán contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos expedidos por un profesional o entidad correspondiente.
Ayudantes cocina ³ de	<ul style="list-style-type: none"> • (Interna) deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal externo. • Con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

- (1) El nutricionista de la empresa no podrá cumplir con las funciones de representante de la empresa contratista.
(2) Al inicio de la ejecución del Contrato, el contratista en el caso de optar con mano de obra de INTERNOS los mismos que al inicio de la ejecución contractual no cuenten con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser regularizadas dentro de los 20 días de iniciado la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. Según lo establecido para las Normas para el Establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobadas a través de la Resolución Suprema N° 0018-81-SA/DVM (5) y OFICIO N° 264-2014-INPE/RS).

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

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

Se precisa que las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos pronunciamientos emitidos por este Organismo Supervisor. (Pronunciamiento N° 131-2016-OSU).

Cantidad del personal propuesto:

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCINERO O CHEF (Personal Clave)	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
--------	---------------	-----------------------------------	--	-----------------------	-------------------------

8

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

ANEXO CHORRILLOS	1	1	1	6	1
TOTAL	1	1	1	6	1

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

ACTIVIDADES DEL PERSONAL

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

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

El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá ser Representante, por ser personal "clave", además deberá estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos a tiempo parcial 3 veces por semana (martes, jueves y sábados); asimismo, El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.

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

COCHINERO O CHEF: El Contratista deberá contar con un (01) cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) claras (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

- Elaborar, procesar la preparación de los regímenes normales y dietas terapéuticas (desayuno, almuerzo y cena).
- Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza.
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias.
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.

Aprobado Por:

HILDA ANACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Gobernancia Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. F. DE ANGELO CHORRILLO
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.
- Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).

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

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

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

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

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

- Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes ocultos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.

Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.

Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archiversarse en el expediente de la administración del penal.

Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.

Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.

Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquido que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.

- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresen al penal sean aptos para consumo humano.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.

Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIFESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscritas por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).

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

Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista, deberá solicitar con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ALIMENTACIÓN
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

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

AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 06 Ayudantes de Cocina quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- 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.

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

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

PERSONAL DE LIMPIEZA: El Contratista contará dos (02) Personal de Limpieza, (*) quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos en crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comensales se les sirve y en donde ingieren sus alimentos.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

El Contratista al día siguiente de suscribir el contrato podrá solicitar, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta de Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán como personal de limpieza y ayudantes de cocina.

Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, la Entidad otorgará 30 días calendario para contar con dicha documentación.

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

El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internos que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación.

El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimientos Penitenciarios.

Según el DS N° 007 -- 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

El personal requerido para el servicio de alimentación deberá ser capacitado en temas sanitarios relacionados con alimentos: higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será puesta de conocimiento a las autoridades del Establecimiento Penitenciario. Esta

Aprobado Por:

HILDA ARAGAYO-OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

capacitación será por lo menos cada tres (03) meses, debiendo incluir temas sanitarios según lo dispuesto en el Art. 37° de la RAI N° 383-2005-MINSA.

- 7.2 El servicio que brinda el personal clave del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero o Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control; estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 7.3 El personal de la empresa proveedora de alimentos que labora en el Establecimiento Penitenciario deberá registrar obligatoriamente su ingreso y salida en el reloj biométrico.
- 7.4 El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 7.5 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, uniforme, guantes, botas de jeba, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que lo requiera. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- 7.6 El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionadas a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 7.7 El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta dispone en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 7.8 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificado de buena salud.
- 7.9 El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que ésta contraiga así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- 7.10 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.
- 7.11 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y Personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.12 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalida el acta de verificación.
- 7.13 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 7.14 El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.
- 7.15 El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

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

12

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE AVENIDA SIERRA ALTA
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

9 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

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

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

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta dos (02) modificaciones mensuales de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Delegados de cada Pabellón.

10 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

Para efectos de pago se considerará pago completo del consumo de dos raciones de alimentos en el día.

Garantizar que las raciones sean entregadas al usuario final

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, aprobado mediante D.S. N° 350-2015-EP modificado mediante D.S. N° 056-2017-EP.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 163° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

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

PENALIDADES:

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

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

12 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANDRÉS BORDABERRI
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

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

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$$

P : Penalidad.

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

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

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

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C.P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
EP ANEXO DE MIEEMBROS CHORRILLOS

JUAN JOSE RIOS CACERES
C.N. 1813

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN
Lima, 15 de mayo de 2022
COMISIONADO
L. HILDA ARACAYO OLAZAVAL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN
Lima, 15 de mayo de 2022
COMISIONADO
L. GLADYS MARIA BENITES ASMAT

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANDES CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRALLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

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

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

Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día de la Readaptación Social del interno	: 16 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre
Año nuevo	: 01 Enero

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

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de Febrero
Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día del Padre	: 3° Domingo de Junio
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 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 EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrita por el profesional autorizada con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penit.

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

NOTA: Los días festivos deberán programar un menú pensado a base de pollo, con un adicional equivalente 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 perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/DA

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/IB

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/IB.04.EL



[Firma]
LIC. HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRALLOS



[Firma]
Rony Zambrano Alvarado
Lic. Dietética y Nutrición
C.N.P. 1811

Aprobado Por:

[Firma]
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
JUAN JOSÉ RÍOS GACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

ANEXO A-1

**CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 2,000 y del interno será no menor a 2,500, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 KiloCalorías por día respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 KiloCalorías por día.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P. ANEXO CHORRILLOS - INTERNA:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

E.P. ANEXO CHORRILLOS - NIÑOS:

DESAYUNO DEL 20%	MEDIA MAÑANA DEL 7 AL 12%	ALMUERZO DE 36 AL 46%	MEDIA TARDE DEL 7 AL 12%	CENA EL 20%
DE 150 Kcal A 250 Kcal	DE 53 Kcal A 150 Kcal	DE 270 Kcal A 575 Kcal	DE 53 Kcal A 150 Kcal	DE 150 Kcal A 250 Kcal

E.P. ANEXO CHORRILLOS - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1238 Kcal.
MUJER: DE 480Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1035Kcal.

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

E.P. ANEXO CHORRILLOS - INTERNA:

	PROTEINAS DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1500 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g A 75 g.	DE 33 g. A 67 g.	DE 275 g. A 375 g.

E.P. ANEXO CHORRILLOS - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEINAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 625 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 375 g A 516 g.

[Firma]
Lic. [Nombre]
Administración

[Firma]
Lic. [Nombre]
C.N.I. 1971

Aprobado Por:

HIEDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS PACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

E. P. ANEXO CHORRILLOS - PERSONAL INPE FEMENINO:

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

5. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; además deberá respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábil de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. 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 eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01, N° 02 y N° 03 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNA:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CARIHUA, KWICHA, SIETE SEMILLAS, + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, ACSTUNA, MERMELADA, QUESO, HOT DOG, CONSERVA DE PESCADO.</p>	<p>OPCIÓN 01: SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTAS O INFUSION. OPCIÓN 02: SOPA, CALDO, CHUPE + FRUTA + INFUSION</p>	<ul style="list-style-type: none"> OPCIÓN 01: SOPAS, CALDOS, CHUPES o OPCIÓN 02: POSTRES (ARROZ CON LECHE, ARROZ SANEADO, CHAMPUS) O MAZAMORRAS DE FRUTAS O DE HARINAS + GALLETAS O 01 PAN. OPCIÓN 03: INFUSION + 01 FRUTA o 01 PAN O GALLETAS. OPCIÓN 04: segundo + infusión

Los menús para las internas deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

DESAYUNO:

- Se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo; 01 leche sola y otro con cereal.
- Se brindará una (01) vez por semana infusión (té, café, emoliente, cebada, cacao)
- Se brindará como complemento del pan queso, huevo, conserva de pescado, aceituna, margarina, hot dog, Mermelada una vez por semana mínimo de cada uno de ellos,
- considerará fruta con cereal 4 veces por semana como mínimo.
- Los demás desayunos serán a base de avena o quinoa u otros insumos descritos en el cuadro N° 1 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para las Internas.

ALMUERZO

- Considerar presa dos (02) veces por semana; además deberá respetar los días maries y viernes de presado incluido los meses que tenga 31 días.
- Se brindará pescado como presado mínimo 1 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programación de menús para su aprobación.
- Considerar en almuerzo carne de res, pollo, cerdo, gallina, menudencia de res, menudencia de pollo y huevo 1 vez por semana como mínimo de cada uno.
- Se podrá brindar Leguminosas (menestras) en guisos 2 veces por semana.
- En almuerzo se brindará fruta 5 veces por semana como mínimo.
- Se podrá brindar sopa una (01) vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- En el almuerzo las menestras debe ser acompañada con un producto de origen animal

CENA

- En la cena considerará tres (03) sopas; una (01) infusión + 01 fruta + 01 pan o galletas; (01) segundo + infusión y dos (02) mazamoras + galletas o pan.

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LAS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

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

Los valores descritos han sido tomados del "CUADRO 6. Necesidades Nutricionales en Tuberculosis, contenidas en las recomendaciones referidas al Requerimiento de Energía para la Población Penitenciaria y recomendación sobre Aspectos Alimentarios en otras poblaciones Penitenciarias del CENAN/MINSA. Remitidas con Memorandum Múltiple N°043-2018-INPE/04 (referencia oficio N°0057-2018-SGM/MSA. Describe los factores para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1.3 en grado de actividad física (paciente no encamado) y 1.2 en cuadro de estrés metabólico. Además del rango de edades de internas mujeres y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 2,645 kcal como requerimiento de energía (kcal) para interna del Programa de control de TBC -PCTBC

La distribución porcentual de los macronutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interna de PC-TBC, está conformado por proteínas de alto valor biológico y será de la siguiente manera:

	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 Del Valor calórico Total	El 15 al 30% Del Valor calórico Total	Del 55 al 75% del Valor calórico Total

Esquema sobre la composición de la ración alimenticia para la Interna de PCTBC

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE, MCA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, CARIHUA, KWICHA, SIETE SEMILLAS, +02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, ACEITUNA, MERMELEDA, QUESO, HOT DOG,	01 taza de cereal + leche +01 pan, huevo, queso, carmelo, aceituna +fruta (Diario)	OPCIÓN 01: SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA (DIARIO)+ REFresco DE FRUTAS O INFUSION.	<ul style="list-style-type: none"> OPCIÓN 01: SOPAS, CALDOS, CHUPES o OPCIÓN 02: POSTRES (ARROZ CON LECHE, ARROZ SANBITO, CHAMPUS) O MAZAMORRAS DE

21

Aprobado Por:

HIEDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

CONSERVA DE PESCADO + FRUTA (DIARIO)		OPCIÓN 02: SOPA, CALDO, CHUPE + FRUTA/DIARIO + INFUSIÓN	FRUTAS O DE HARINAS + GALLETAS O 01 PAN. • OPCIÓN 03: INFUSIÓN + 01 FRUTA o 01 PAN O GALLETAS. • OPCIÓN 04: segundo + infusión
--------------------------------------	--	---	--

El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (KCAL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internos del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos psiquiátricos e internos con enfermedades diversas, no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contengan una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado la prescripción médica respectiva.

INTERNA DEL PC-TBC

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

EP ANEXO CHORRILLOS RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KWICHA, CAÑIHUA, SIETE SEMILLAS, INFUSIONES (CAFÉ, CACAO, EMOLIENTE, COCOA) + 02 PANES CON MARGARINA, NERMELADA, ACEITUNA, PALTA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, POLLO. OPCIÓN 02: SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN	SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA O INFUSIÓN	SEGUNDO, O SOPA + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA

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

DESAYUNO:

- En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.
- Se brindará una (01) vez por semana infusión (té, café, emoliente, cobada, cacao). Se programarán desayunos que incluyan infusiones como avena, quinoa y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios a los varones y 02 panes diarios a las mujeres, con los complementos de pan descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Anexo de Mujeres Chorrillos.
- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de vísceras (hígado, 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.
- 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.

22

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA PERSONAL INPE, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 2 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

EP ANEXO CHORRILLOS RACION DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS:

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + 01 PAN CON MARGARINA, HUEVO, QUESO, HOT DOG, MERMELADA.	OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS
MEDIA TARDE	CENA	
OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDO + INFUSION	

HILDA ARACAYO OLAZABAL
ADMINISTRADORA
EP ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Tony Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.A.P. 1011

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZABAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

CUADRO N° 01
DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RAZON DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DE CONSUMO (cdig)
DESAYUNO	PAN (30g CADA UNIDAD)	62 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES 40gr
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA 1250G
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA 70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA 25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINUA, 7 SEMILLAS o CAMHU, ETC	2 VECES POR SEMANA 25 gr.
	CAFE, COCOA O EMOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA 10 gr.
	FRUTA CON CEREAL	4 VECES POR SEMANA 30 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA 20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA 30 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA 30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA 30 gr.
	HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA 30 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA 30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA 55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA 100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA 150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA 100 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	2 VECES POR SEMANA 100 gr.
	GALLINA O POLLO, CARNE DE RES, ETC, CON HUESO PARA SOPAS	1 VEZ POR SEMANA 100-gr
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA 55 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA 160 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA 100 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APROX.)	1 VEZ POR SEMANA 200gr.
	MENUENCIA DE RES O POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA 100 gr.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	1 VEZ POR SEMANA 100gr.
	MENESTRAS (EN GUISO) (se brinda acompañado de un producto de origen animal -no se considera pollo o lonja de shancho.)	2 VECES POR SEMANA COMO MINIMO 50 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA 100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA 100 gr.
	MENUENCIA DE POLLO (PICADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA 100 gr.
	ARROZ	DIARIO 100 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA 90 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA 150 gr
	MENESTRAS (EN GUISO)	2 VECES POR SEMANA 90 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION)	4 VECES POR SEMANA 150 gr
	FRUTAS	5 VECES POR SEMANA 150 gr.
	FRUTAS COMO REFRESCOS	ADECUADO AL MENU 40 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	ADECUADO AL MENU 60 gr.
	VERDURAS	DIARIO 40 gr
CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA 50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA 80 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA 80 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA	1 VEZ POR SEMANA 150 gr.
	MENUENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA 60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA 60 gr.
	MENUENCIA DE POLLO (PICADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA 60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOPA)	3 VECES POR SEMANA 80 gr.
	VERDURAS	DIARIO 40 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHICHUZA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA 30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA 40 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	SEGUN USOS Y COSTUMBRES 40 gr.
	FRUTAS	ADECUADO AL MENU 100gr
	FRUTAS MAZAMORRAS	ADECUADO AL MENU 80gr
	PAN	ADECUADO AL MENU 30 gr
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	ADECUADO AL MENU y VCT

Nota: La selección de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluíó 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, debiendo considerar la utilización de la mayor variedad en los menús programados, de acuerdo a su disponibilidad en el mercado, a la producción estacional

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CASERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
C. P. DE ANEXOS CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

y al respecto 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.

CUADRO N° 02

**DESCRIPCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO ANEXO CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA**

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DE CONSUMO (ccy)	
DESAYUNO	PAN 100 g. CADA UNIDAD	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	30 gr.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	20 gr.
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	120cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	3 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA O QUINUA	3 VECES POR SEMANA	25 gr.
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS, KWICHA, ETC.	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	FRUTA CON CEREAL	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	HOT DOGS	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	HUEVO DE GALLINA BANSOCHADO Y/O FRITO, EN TORTILLAS	1 VEZ POR SEMANA	35 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
ALMUERZO	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	FOLLO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	SOPA O ENTRADA:		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO	ADECUADO AL MENU	80 gr.
	PESCADO Y/O MARISCO EN CEBICHE	ADECUADO AL MENU	100 gr.
	CHORROS	ADECUADO AL MENU	80 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	VERDURAS COMO ENSALADA	ADECUADO AL MENU	250 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO (PRECOCADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO (PRECOCADO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO (PRECOCADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAVITA o GALLINA (CON HUESO PRECOCADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	35 gr.
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	CERDO CON HUESO (PRECOCADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 200GR APROX.)	1 VEZ POR SEMANA	250 gr.
	VENIDORMA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	VENIDORMA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO) CON PICADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUISO)	3 VECES POR SEMANA	80 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	100 gr.
	FRUTAS PARA REFRESCO	ADECUADO AL MENU	40 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
	VERDURAS	DIARIO	50 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA, ARVEJA, AVENA, WORDIN, TRIGO, TRIGOL, CHICHUCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	HASTA 3 VECES POR SEMANA	40 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUNO, MADRINA, OCA, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	ADECUADO AL MENU y VCT	40 gr.
	FRUTAS	ADECUADO AL MENU	120 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	ADECUADO AL MENU	30 gr.
	VERDURAS	ADECUADO AL MENU	40 gr.
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	ADECUADO AL MENU y VCT	

Nota: La relación de menús propuestos por el Contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, los mismos que se presentarán 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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

la producción estacional y al esquema de menú establecido para el comedor. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro, respetando el aporte de macronutrientes y de calorías establecidos para cada comedor, respectivamente.

CUADRO N° 03
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO
ANEXO CHORRILLOS DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIA (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	1 UNIDAD DE PAN DIARIO	30 gr.
	LECHE EVAPORADA	1 VEZ POR SEMANA	60 cc
	AVENA o QUINUA o SOYA o HABAS o QUINCHA o MACA	DIARIO	5 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	5 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	5 gr.
	HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	10 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	10 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 cc
	LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	85 cc
1/2 MAÑANA Y/O TARDE	FRUTAS VARIADAS	DIARIO	100 gr.
	PAN	3 VECES POR SEMANA	30 gr.
	GALLETA	4 VECES POR SEMANA	25 gr.
	ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	AVENA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	QUINUA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	CHILNO	1 VEZ POR SEMANA	15 gr.
	MAIZENA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO	DIARIO	55 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	MEJUNDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	90 gr.
CENA	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	MEJUNDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	80 gr.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	60 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENESTRAS (EN GUISO)	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	55 gr.
	FRUTAS (variedades de acuerdo a la estación)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 gr.
	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 gr.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	MEJUNDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MEJUNDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	6 VECES POR SEMANA	55 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA, ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TROOL, CHOCCHO, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	40 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHILNO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.

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

Para internos y personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS SACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ANEXO CHORRILLOS									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:									
	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:									
	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
						CENA			
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V. C. T. MENU			0

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°

NOTA:

- 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 Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

HILDA ARACAYO OLAZÁBAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

Gladys Maria Benites Asmat
Lic. Biología y Nutrición
CNP 1813

27

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZÁBAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

FORMATO N° 8

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE ANEXO CHORRILLOS									
MENU N° 001 (Ejemplo)									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:									
	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0
ALMUERZO:									
	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
CENA:									
	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr)			0.0	0	0				
VCT (Kcal)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0

[Firma]
Lc. Zaira Zaira Alvarado
Lc. Dietista y Nutricionista
C.M.P. 1811

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

Nombre y Firma de la Nutricionista
CNP N°



[Firma]
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E.P. ANEXO DE MUJERES CHORRILLOS

NOTA:

1. La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional

Aprobado Por:

[Firma]
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANÍBAL CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

2. Este Formulario se presentará con la Descripción, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometidos a su aprobación conjunta con el administrador, Multiconista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	[INCLUIR DE SER EL CASO, REQUISITOS RELACIONADOS A LA HABILITACIÓN PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONÓMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN].
	Importante
	De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.
	Acreditación:
	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN].
	Importante
	En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.
	Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el servicio de notificación de documentos u otros servicios postales, se debe requerir lo siguiente:
	Requisitos:
	El postor debe contar con:
	<ul style="list-style-type: none">• Contrato de concesión postal vigente en el ámbito de operación requerido (local, regional, nacional o internacional) aprobado por la Dirección General de Concesiones en Comunicaciones del Ministerio de Transportes y Comunicaciones o entidad competente.
	Acreditación:
	<ul style="list-style-type: none">• Copia del contrato de concesión para la prestación del servicio postal y de la Resolución Directoral aprobando la concesión postal expedida por la Dirección General de Concesiones en Comunicaciones del Ministerio de Transportes y Comunicaciones o entidad competente.
	Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea la contratación del servicio de seguridad, se debe requerir lo siguiente:
	Requisitos:
	El postor debe contar con:

29

Aprobado Por:

HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

- Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral – RENEEL. En dicha constancia se debe(n) detallar la(s) actividad(es) de [CONSIGNAR LAS ACTIVIDAD(ES) DE INTERMEDIACIÓN LABORAL EN LAS QUE DEBE ESTAR AUTORIZADO EL POSTOR].
- Autorización de funcionamiento para la prestación del servicio de vigilancia privada vigente en el ámbito geográfico en que se prestará el servicio, expedida por la Superintendencia Nacional de Control de Servicios de Seguridad, Armas, Municiones y Explosivos de Uso Civil –SUCAMEC (antes DICSCAMEC).

Acreditación:

- Copia de la constancia vigente de estar inscrito en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral – RENEEL, expedida por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- La autorización de funcionamiento para la prestación del servicio de vigilancia privada vigente en el ámbito geográfico en que se prestará el servicio, expedida por Superintendencia Nacional de Control de Servicios de Seguridad, Armas, Municiones y Explosivos de Uso Civil –SUCAMEC se verificará en el portal web de la SUCAMEC en <https://www.sucamec.gob.pe/web/index.php/resoluciones-gssp>.

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad **puede** adoptar uno o más de los requisitos de calificación siguientes:

Este nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los requisitos de calificación que no se incluyan.

[Firma]
LE. HILDA ARIACAYO BLAZAVAL
Asesora Ejecutiva
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS

[Firma]
Gladys Benites Asmat
Le. Gladys Benites Asmat
C. P. 1011

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>[CONSIGNAR SOLO EL EQUIPAMIENTO CLASIFICADO COMO ESTRATÉGICO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DE SER EL CASO, QUE DEBE SER ACREDITADO].</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>[CONSIGNAR SOLO LA INFRAESTRUCTURA CLASIFICADA COMO ESTRATÉGICA PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA, DE SER EL CASO, QUE DEBE SER ACREDITADA].</p> <p><u>Acreditación:</u></p>

Aprobado Por:

[Firma]
HILDA ARIACAYO BLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACION

	<p>Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compraventa o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Importante</p> <p>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
	<p>Importante para la Entidad</p> <p>Para las calificaciones del personal se pueda considerar al menos uno de los requisitos siguientes: Esta nota deberá ser eliminada una vez concluida la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, al este no ha sido incluido.</p>
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>Requisitos:</p> <p>[CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO, CONSIDERANDO LOS NIVELES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA EN LA MATERIA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA DEL CUAL DEBE ACREDITARSE ESTE REQUISITO].</p> <p>Acreditación:</p> <p>El [CONSIGNAR EL GRADO O 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://linea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>Importante para la Entidad</p> <p>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que otorgó el grado o título profesional requerido. Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.</p> <p>En caso [CONSIGNAR EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p>Requisitos:</p> <p>[CONSIGNAR LA CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS HASTA UN MÁXIMO DE 120] horas lectivas, en [CONSIGNAR LA MATERIA O ÁREA DE CAPACITACIÓN] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO].</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de [CONSIGNAR CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].</p>

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. F. DE ANEXO CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

	<p>Importante</p> <p>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de posgrado, considerando que cada crédito del curso que acredite la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p>Requisitos:</p> <p>[CONSIGNAR EL TIEMPO DE EXPERIENCIA MÍNIMO] en [CONSIGNAR LOS TRABAJOS O PRESTACIONES EN LA ACTIVIDAD REQUERIDA] del personal clave requerido como [CONSIGNAR EL PUESTO, CARGO O DENOMINACIÓN DE LA POSICIÓN QUE OCUPARÁ EL PERSONAL CLAVE REQUERIDO PARA EJECUTAR LA PRESTACIÓN OBJETO DE LA CONVOCATORIA RESPECTO DEL CUAL SE DEBE ACREDITAR ESTE REQUISITO]</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincide 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



[Firma]
LEONOR ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E. F. ANEXO DE CHORRILLOS



[Firma]
RUBY ZAMBRANO ALFARO
LEONOR ARACAYO OLAZAVAL
C.N.P. 1611

Aprobado Por:

[Firma]
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS
AREA DE ADMINISTRACIÓN

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NÚMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], por la contratación de servicios iguales 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 [CONSIGNAR LOS SERVICIOS SIMILARES AL OBJETO CONVOCADO].

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 depósitos, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) constataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Debe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el sello sólo es cancelado en el comprobante, cuando ha sido cobrado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacientemente 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") supuestamente en el cual si se contrasta con la declaración de un tercero que brinda certeza, ante la cual debería reconocerse la validez de la experiencia".

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
ADJUNTO AL AREA DE ADMINISTRACIÓN
E. P. DE ANEXO CHORRILLOS

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er MIEMBRO C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Aprobado Por:

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
E. P. DE APARCERÍA CHORRILLOS
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben tener y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

- Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.
- En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- 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.



[Firma]
HEIDA ARACAYO OLAZAVAL
ADMINISTRADORA
E. P. DE APARCERÍA CHORRILLOS



[Firma]
Rony Zambrano Alvarado
Lc. Bromatología y Nutrición
CNP 1811

Aprobado Por:

HEIDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Acto del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNAS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA DE LA ORL-INPE.

REQUERIMIENTO

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 AREA USUARIA:

Establecimiento Penitenciario Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

1.2 FINALIDAD PÚBLICA:

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

1.3 OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

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

1.4 LUGAR DE EJECUCION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
VIRGEN DE FÁTIMA	Fdo. Villa frente a la antigua panamericana sur - Chorrillos.

1.5 CANTIDAD REFERENCIAL DE RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUAL
VIRGEN DE FÁTIMA	INTERNAS	Ración	450	365	164,250
	INTERNAS DE PCT	Ración	05	365	1,825
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	25	365	9,125
TOTAL DE RACIONES ANUALES					175,200

1.6 RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del "Servicio de alimentación para las internas y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario" son:

1.6.1 Internas y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

1.6.2 Internas del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Psiquiátricos, Internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas,

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GEADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Alto al Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondientes a cada grupo usuario. (De corresponder).

Recomendación del GCI - Conclusión N° 9, numeral 6 del Informe N° 000 2914 INPE/003

- 1.6.4 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-96-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DV14 "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CACIRCP N° 29 (1989) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002 2007 PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- 1.6.5 Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para las internas y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 1.6.6 Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 1.6.7 El servicio de alimentación para internas y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

1.7 FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

1.7.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para las internas y personal INPE que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para las internas y personal INPE que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

- 5.1. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:
- Aprobará los menús para cada fecha (30) días propuestos por el Contratista.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pebeteros.
 - Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- 5.2. Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará
- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01 y 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
 - ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participen como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
 - ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
 - ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
 - ✓ Que las raciones alimenticias para internas y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL

Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES

1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

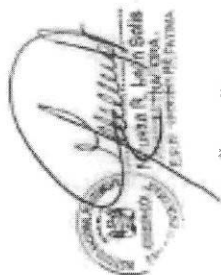
GLADYS MARIA BENITES ASMAT

2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
LISTA DE COMITENTES DEL MUNICIPIO DE VIRGEN DE FÁTIMA



- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (cubos, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina y representante del contratista cuenten con carné sanitario y usen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
- ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumpla con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformando el equipo de cocina de la empresa proveedora.
- ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero y representante de la empresa proveedora deben estar presentes con la debida anticipación a la preparación y distribución diaria de las raciones (menús) y participan desde el inicio hasta el final del servicio diario, debiéndose firmar para que uno de ellos esté presente los días sábado, domingo y feriados durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la entidad.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal asistiendo cuenta con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte de los expedientes del cocinero o chef propuesto, ayudantes de cocina y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la ración de menú aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desinfección y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desinfección, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

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

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



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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

2 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A.1
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Así mismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecederos. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el U.S. N° 007-98-SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuada al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá responsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SADVM.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 38 (1963) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, accesorios y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.8 El contratista está obligado a rubricar económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.167

E.P. Virgen de Fátima

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

- 6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial 3 veces por semana (lunes, miércoles y viernes), desde la distribución del desayuno hasta la preparación y distribución de almuerzo.
- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 6.11 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de contar capacidad en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal. (Horario de 08:00am a 05:00pm).
- 6.12 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Así mismo el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario, debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de Logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

Aprobado Por

HIEDA ARACAYO OLAZAVAL

Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES

1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT

2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Acta del Órgano de la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRACOTA - PIRVA

- 6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que éstos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.14 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.
- 6.15 Certificación de Control de Calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SV/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año (1 cada 6 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL (el costo será asumido íntegramente por el contratista). El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
 - La ración alimenticia a elaborarse estarán descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).
- 6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizadas por SENASA.
 - El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
 - Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SV/DVM.
- 6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devueltó.
- 6.18 El contratista proveerá a los albañiles, ensares, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá contar en forma oportuna el combustible, contenidos en baldes y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros. La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario, pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/retorcullas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realice, como mínimo dos (02) juegos al año. Y cada vez que sea necesario.
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Voz del Delincuente y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DEL VICEGOBIERNO REGIONAL LIMA

- a) Fumigar cada tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- b) Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo. (de lunes a sábado con horario de 08:00am a 06:00pm)
- i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, UICUSA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscritas por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de su fiscal 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 facilitar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

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

6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Pontificario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la idoneidad de su personal. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Dominical, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero); dichos documentos serán archivados en su respectivo folio o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, en la necesidad de actualizarse acogiendo el Principio de economía. Cabe señalar que el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1 para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente.

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

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

6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

7



INSTITUCIONES PENITENCIARIAS
Y SERVICIOS PENITENCIARIOS D. 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100

integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

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

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

6.29 PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19

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

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

7. PERSONAL NINGUNO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

Establecimiento Penitenciario de Virgen de Fatima:

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 12 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicios de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último 01 año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente).
Personal Limpieza ²	<ul style="list-style-type: none"> • (Interna) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes cocina ³	<ul style="list-style-type: none"> • (Interna) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

(1)- El nutricionista de la Empresa no podrá cumplir con las funciones de ser Representante de la empresa Contratista.

(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal interno, con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estos deberán ser otorgados dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vialidad y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. Según lo establecido para las Normas para el

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAVEZ
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Océano y la Reconstrucción Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA

Establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobados a través de la Resolución Suprema N° 2019-01-SAJUVI (S) y Según Oficio N° 164-2014-INPE/OS.

Nota: La experiencia del personal propuesto podrá aceptarse con constancias, o certificados, o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre el tiempo de experiencia (en Empresas Públicas o Privadas).

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

Se podrá acreditar las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los datos presuntamente emitidos por este Organismo Supervisor (Pronunciamiento N° 131-2016/OSJ).

Cantidad del personal propuesto:

EEPP	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Clave)	COCINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
VIRGEN DE FATIMA	1	1	1	6	1
TOTAL	1	1	1	6	1

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

ACTIVIDADES DEL PERSONAL

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

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 orgánica 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 ejecute.
- Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y seguridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, 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 nutricional y/o médico.
- Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá ser Representante, por ser personal "clave", además deberá estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos a tiempo parcial, 3 veces por semana (lunes, miércoles y viernes); asimismo, El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.

Los Nutricionistas (personal externo contratado), podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser emitido 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

8

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OJAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Vino del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENAL NÚMERO 05 VIRGEN DE FATIMA

las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

COCINERO O CHEF: El Contratista deberá contar con un (01) cocinero o chef con experiencia mínima de un (01) año, como cocinero en servicios de alimentación, preparando raciones alimenticias (menús) diarias (desayuno, almuerzo y cena), además de estar capacitado en temas relacionados al servicio de alimentación.

El cocinero cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio.

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

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

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

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

- Reconocer 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 presentan algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.
- Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
- Controlar la salida de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando anécdotos o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación. Son funciones del Representante-almacenero designado por el Contratista, además de lo antes señalado, lo siguiente:
- Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes oscuros por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboran como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archiversse en el expediente de la administración del penal.

Mantener las instalaciones cubiertas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.

Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.

Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.

Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.

Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CAGARES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ORL, VÍCA ALPE 1741 AM

- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Muestreo Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría de Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscritas por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).

- Recuperar y dar trámite de archivo oportuno 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 sucesión en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requeridas en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista, deberá solicitarlo con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será denegado y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 06 Ayudantes de Cocina quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Efectuar los procedimientos previos (selección, limpieza, pesado de ingredientes) a la elaboración de las preparaciones.
- Realizar las preparaciones cumpliendo con las normas de higiene en la preparación y manipulación de alimentos (ajo) 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 constantemente informado al jefe inmediato sobre las actividades realizadas.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Efectuar otras funciones que les asignen, con el objetivo de mejorar la preparación y limpieza en la cocina.

Personal que no cumpla con las condiciones requeridas, no deberá laborar en el servicio de alimentación. La falta de personal requerido en los Términos de Referencia, activará la aplicación de la penalidad por no cumplir con la cantidad requerida para la ejecución contractual.

PERSONAL DE LIMPIEZA: El Contratista contará con (01) Personal de Limpieza ("") quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad.
- Realizar los procedimientos de aseo, limpieza y desinfección, de manera constante, de las mesas de trabajo y servicio de alimentos, de los equipos, maquinarias, utensilios, enseres, menajes y vajillas, inmediatamente que hayan sido utilizados.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección, de los pisos, paredes y demás superficies por donde se desplazan, transportan y almacenan, los alimentos preparados o insumos un crudo, respectivamente.
- Realizar, aseo, limpieza y desinfección de los comedores, en donde a los comederos se les sirve y en donde ingresan sus alientos.
- Mantener constantemente limpios los tachos de desperdicios y desechos, los que deberán contar bolsas y con sus tapas respectivas.
- Depositar los desechos y desperdicios, dentro de las bolsas respectivas, en los lugares destinados para tal fin.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.

El Contratista al día siguiente de suscrito al contrato podrá solicitar, a través de una Carta Simple dirigida al Director del E.P. para que, de acuerdo a la selección y aprobación con el Acta del Consejo Técnico Penitenciario correspondiente, se le remita la relación de internos que laborarán como personal de limpieza y ayudantes de cocina.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VANGUARDIA

Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal interno con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, la Entidad otorgará 30 días calendario para contar con dicha documentación.

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

El Contratista deberá remitir a la Dirección del Penal, los contratos de cada uno de los internos que trabajen en la ejecución del servicio de alimentación.

El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.

Según el DS N° 007 - 96 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable; y de los ayudantes de cocina, deben ser emitidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

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

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

7.3 El personal de la empresa proveedora de alimentos que labore en el Establecimiento Penitenciario deberá registrar obligatoriamente su ingreso y salida en el reloj biométrico.

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

7.5 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, polo, pantalón, uniforme, guantes, botas de jete, gorro, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínima dos (02) veces a año. El personal que labore en cocina deberá estar libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.

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

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

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

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

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

7.11 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, lealtad, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asuma solidariamente (Contratista y Personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.

7.12 De detectarse el ingreso o salida de bienes inapropiados de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los libros

7.1
7.2
7.3
7.4
7.5
7.6
7.7
7.8
7.9
7.10
7.11
7.12

7.1
7.2
7.3
7.4
7.5
7.6
7.7
7.8
7.9
7.10
7.11
7.12

7.1
7.2
7.3
7.4
7.5
7.6
7.7
7.8
7.9
7.10
7.11
7.12

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTADO PENITENCIARIO DE VIRGEN DEL FORTALECIMIENTO

ingrediente en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.

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

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

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

PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

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

RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACION DEL SERVICIO:

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

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

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

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

RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO:

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

Para efectos de pago se considerará pago completo del consumo de dos raciones de alimentos en el día.

Garantizar que las raciones sean entregadas al usuario final.

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en solas, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF y modificatorias.

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE ROS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
SECTOR ECONOMICO PUNTO ARENAL 10, WASHINLETA LIMA.

11 PENALIDADES:

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

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

OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en nuevas 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.

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

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

- d) En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de

13

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRREY DE LA PAZ

venimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS SACRES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA NOROCCIDENTAL

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MADRE DE DIOS

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario

n: número de días que no acredite la procedencia

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

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

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

P: Penalidad

Lucy Yessica
DIRECTORA
LIMA
EPM VIRGEN DEL FATIMA

Lucy Yessica
DIRECTORA
LIMA
EPM VIRGEN DEL FATIMA

Lucy Yessica
DIRECTORA
LIMA
EPM VIRGEN DEL FATIMA

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CAGARES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LIMA NOROCCIDENTAL

VTE: Valor total diario

n : número de días que se acredite la procedencia

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

NOTA:

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día de la Readaptación Social del Interno	: 18 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre

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

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

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios por brindar independientemente de la categoría de los internos como el día festivo, el Contratista deberá a través del INPE la Relación de Adicionales a brindar a los internos y al personal INPE, presentando por el proveedor el menú a brindar por día (100 días de alimentación al día festivo) por día aprobados por el Equipo de Control de Alimentos del INPE. Asimismo, estos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del establecimiento.

NOTA: Las dietas festivas deberán presentarse en menú preparado a base de pollo, equivalente al adicional 0800g/g y a un mínimo de 312 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA)

El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, al mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de seguridad, refrigeración o conservación de productos perecederos, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir acorde 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



[Firma]

Rony Zambrano Alvarado
Lic. Bromatología y Nutrición
C.N.R. 1011

Aprobado Por:

[Firma]
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

ANEXO A-1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FÁTIMA

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 2,000 y del interno será no menor a 2,500, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - INTERNA:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 62%	CENA DEL 15 al 20%
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

C.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: DE 550 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

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

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - INTERNA:

	PROTEÍNAS DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL			
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 200 Kcal. A 300 Kcal.	DE 300 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1100 Kcal. A 1200 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 50 g. A 75 g.	DE 33 g. A 67 g.	DE 275 g. A 325 g.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL			
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1513 Kcal. A 1788 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g. A 103 g.	DE 48 g. A 92 g.	DE 378 g. A 447 g.

E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 65% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL			
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1495 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 315 g. A 374 g.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZÁVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Responsabilidad Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA

5. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1", además deberá respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) días de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los menús y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. En caso que el Equipo de Control de Alimentos realice observaciones a la programación presentada, el Contratista tendrá un plazo de 02 días hábiles para la subsanación respectiva, caso 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 eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las programaciones de menús presentadas por el Contratista para su aprobación, deberán contener variedad en los insumos alimenticios que se utilizarán y que estarán descritos en los formatos de menús respectivos (para lo cual emplearán los CUADROS N° 01 Y N° 02 del ANEXO A: Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse), así como también, deberán contener variedad en los menús programados; de no contener variedad en uno de ellos o en ambos casos (insumo y menús), será observado y notificado al Contratista para la subsanación correspondiente.

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNA:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON MARGARITA, HUEVO, QUESO JAMONADA o HOT DOG, MANJAR BLANCO, ACEITUNA, MERMELADA.	SEGUNDO + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS+ INFUSION O SOPAS O MAZAMORRAS + 01 PAN

Los menús para las internas deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- 1.- En desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo
- 2.- Se brindará una (01) vez por semana infusión (café o cacao o emoliente)
- 3.- Se brindará como complemento del pan queso, huevo, conserva de pescado, aceituna, margarina, jamonada o hot dog, Mermelada o manjar blanco una vez por semana mínimo de cada uno de ellos.
- 4.- Considerar fruta con cereal 4 veces por semana como mínimo.
- 5.- Los demás desayunos serán a base de avena o quinua u otros insumos descriptos en el cuadro N° 1 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para las internas.

ALMUERZO

- 1.- En el almuerzo considerar presa dos (02) veces por semana; además deberá respetar los días maíces y juanes de presoado incluido los meses que tenga 31 días.
- 2.- Brindará pescado como pescado mínimo 1 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en las programaciones de menús para su aprobación.
- 3.- Considerar en almuerzo carne de res, pollo, cerdo, gafna, menudencia de res, menudencia de pollo y huevo 1 vez por semana como mínimo de cada uno.
- 4.- Se podrá brindar Leguminosas (menestras) o guiso 2 veces por semana.
- 5.- En almuerzo se brindará fruta 4 veces por semana como mínimo.
- 6.- Se podrá brindar sopa o chupa una (01) vez por semana en el almuerzo siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- 7.- En el almuerzo las menestras debe ser acompañado con un producto de origen animal

CENA

- 1.- En la cena considerar tres (03) segundos + infusión + dos (02) sopas y dos (02) mazamoras + 01 pan

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNAS, deberán utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 1

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA
DESCRIPCION Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LAS INTERNAS DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

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

Los valores descritos han sido tomados del "CUADRO 8. Necesidades Nutricionales en Tuberculosis", contenidas en las recomendaciones referidas al Requerimiento de Energía para la Población Penitenciaria y recomendación sobre Aspectos Alimentarios en otras poblaciones Penitenciarias del CENAN/MINSA. Remitidas con Memorandum Múltiple N°043-2018-INPE/04 (referencia oficio N°0057-2018 SG/MINSA). Describe los factores para calcular el requerimiento de energía respectivo, por lo que para establecer el requerimiento mínimo se considera como factores lo siguiente: 35 kcal por kg de peso, 1,3 en grado de actividad física (paciente no encamado) y 1,2 en cuadro de estrés metabólico. Además del rango de edades de internas mujeres y el porcentaje de población según edad, se tiene un promedio ponderado de 2,645 kcal como requerimiento de energía (kcal) para interna del Programa de control de TBC -PCTBC.

La distribución porcentual de los macronutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interna de PC-TBC, está conformada por proteínas de alto valor biológico y será de la siguiente manera:

	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15% Del Valor calórico Total	El 15 al 30% Del Valor calórico Total	Del 55 al 75% del Valor calórico Total

Esquema sobre la composición de la ración alimenticia para la interna de PCTBC

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVEÑA, CUNILA, SOYA, PANNA DE HABA, KWICHA-02 PANES CON MARGARINA, HUEVO, QUESO JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, ACEITUNA, MERMELADA.	01 taza de cereal + leche o mezcla láctea+01 pan, huevo, queso, camote, aceituna +fruta	SEGUNDO + ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTA + REFRESCO.	SEGUNDOS+ INFUSION O SOPAS O MAZAMORRAS + 01 PAN

El Valor calórico Total (VCT) expresado en kilocalorías (KCAL) y las características de la prescripción dieto terapéutica para internas del Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internas psiquiátricas e internas con enfermedades diversas, no cuentan con indicadores sustentados en criterios normativos que regulen el consumo de una ración alimenticia que contengan una frecuencia y cantidad de alimentos necesarios, serán atendidos según lo indicado la prescripción médica respectiva.

INTERNA DEL PC-TBC

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAVEZA
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, RINCHIA + 03 PANES (VARONES) y DOS PANES (MUJERES) + ACZITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MARIAR BLANCO, QUESO, HUEVO, POLLO, PALTA, ATUN, CAMOTE FRITO.	SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO	SEGUNDO + INFUSIÓN + FRUTA ó SOYA + INFUSIÓN + FRUTA
OPCIÓN 02: SEGUNDO + SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN		

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

DESAYUNO:

- 1.- En la opción 01 del desayuno se brindará leche-ltes (03) veces por semana como mínimo.
- 2.- Se brindará una (01) vez por semana infusión (té, café, emoliente, cubata, cacao). Se programarán desayunos que incluyan insumos como avens, cuñus y los otros productos descriptos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- 3.- Se brindará 03 panes diarios a los varones y 02 panes diarios a las mujeres, con los complementos de pan descriptos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- 4.- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Anexo de Mujeres Chorrillos.
- 5.- En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- 6.- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.


ALMUERZO:

- 1.- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de viscera (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 viscera en el almuerzo, no se programará viscera en la cena de la misma quincena.
- 2.- 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.
- 3.- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- 4.- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:


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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚS PARA PERSONAL INPE, deberán utilizarse los alimentos descriptos en el CUADRO N° 2 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.


Rony Zambrano Alvarado
Lc. Bromatología y Nutrición
C.N.P. 1811

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA

CUADRO N° 01
DISTRIBUCION Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNAS DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO VIRGEN DE FÁTIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DE CONSUMO (cchp)	
DESAYUNO	PAV (30 g CADA UNIDAD)	07 UNIDADES POR DIARIO	50 g
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	170 g
	AVENA o QUINUA	2 VECES POR SEMANA	25 g
	SOYA o MACA o HABAS o QUINCHA	2 VECES POR SEMANA	25 g
	CAFÉ, COCOA O EVOLIENTE	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	JAMONADA o HOT DOGS	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	MANJARBLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g
	POLLO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	15 g
	CABRITO o CARNERO o PASTA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	CERDO CON HUESO (PICADO)	1 VEZ POR SEMANA	140 g
	PESCADO (SIN VISCERA CABEZA, NI COLA)	1 VEZ POR SEMANA	210 g
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	MENUDENCIA DE POLLO (PIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	ARROZ	DIARIO	150 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MEÑESTRAS (Se acompaña con producto de origen animal 50g)	3 VECES POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE o CULICO o PLATANO (ACOMPANANTE O EN PICADOS)	3 VECES POR SEMANA	150 g
	FRUTAS	DIARIO	150 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 g
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 g
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	150 g
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	80 g
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	MENUDENCIA DE POLLO (PIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	50 g
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	130 g
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g
	PAPA o YUCA o CAMOTE o CULICO o PLATANO (ACOMPANANTE)	3 VECES POR SEMANA	60 g
	VERDURAS	DIARIO	30 g
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVEJA, AVENA, MORION, TRIGO, TRIGO, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, CCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 g
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADICIONADO AL MENU	

Nota: la relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte macro nutricional y de micronutrientes establecidos para cada comensal, respectivamente.



[Firma]
Luz Zambardo Alvarado
Lic. Bromatología y Alimentos
C.N.R. 1811

22

Aprobado Por:

[Firma]
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[Firma]
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



CINCPAC 01

PENITENCIARIO VIRGEN DE FATIMA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

Nota: la relación de menús propuestos por el comitente, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana de acuerdo con su disponibilidad en el mercado y producción estacional. Se podrán incluir otros alimentos no contemplados en el presente cuadro respetando el aporte calórico y de nutrientes establecidos para cada animal respectivamente.



Rory Zambreno, Afurante
La Bromatología y Nutrición
GNP 1811

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO INTERMEDIARIO VIRGEN DE FATIMA

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

FORMATO N° A

CLASIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KCALORIAS POR NUTRIENTES			
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:									
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:									
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:									
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
						V. C. T. MENU			0

Nombre y Firma de la Persona Natural o
Representante Legal o Apoderado Cumán
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 presenta con la Descripción, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.



Rony Zambrano Alvarado
Lic. Biología y Nutrición
C.N.P. 1811

Aprobado Por:

Hilda Aracayo Olazaval
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Juan Jose Rios Gacerez
JUAN JOSE RIOS GACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Gladys Maria Benites Asmat
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

FORMATO N° B

CLASIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA
PERSONAL INPE DEL E.P. DE VIRGEN DE FATIMA

MENU N°

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

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

Nombre y Apellido 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 Clasificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el día, o días de su elección a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Vía del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRACUN DE PÁZAR

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN
	<p>Requisitos:</p> <p>Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor</p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO
	<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe contar con 01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas, que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad e higiene y de transporte de productos perecibles.</p> <p>Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).</p> <p>Importante En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA
	<p>ALMACÉN DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles <p>Requisitos: El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y, (iii) el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia.</p> <p>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.</p> <p>Importante En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>
B.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p>Requisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nutricionista:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VARADERO DEL ÁLAMO

Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en trabajo o prestaciones de **Supervisión de Servicio de Alimentación Colectiva** en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

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

• **Cocinero profesional o Chef:**

Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en trabajo o prestaciones de **Cocinero en Servicio de Alimentación Colectiva** en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

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

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veintidós (22) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al evaluar 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 realiza el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

FACTURACIÓN

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente, monto que no podrá ser mayor a tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem, por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

2

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIGILANCIA DE FÁTIMA

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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° _.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° _ referido a la Experiencia del Postor en la especialidad.

Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0066-2018-TC/E-31 del Tribunal de Contrataciones del Estado

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

(...)
"Situación anterior se sujeta 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 tiene certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

28

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
RETAJAMAMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE FATIMA

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 íntegramente con el previsto en las bases, se deberá valorar 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 correspondiente preclausarse 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 de 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.



Rony Zambrano Almeida
La. Ejecución y Seguimiento
C.N.R. 1811

29

Aprobado Por:

HILDA ARACATO OLIVERA
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA

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

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

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

2. AREA USUARIA:

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

3. FINALIDAD PÚBLICA:

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

4. ANTECEDENTES:

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

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

5.1 Objetivo General:

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

5.2 Objetivos Específicos:

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

PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

2. PRESTACIÓN Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DÍAS	TOTAL RACIONES ANUALES
VIRGEN DE LA MERCED	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	5	365	1,825
	INTERNOS	Ración	31	365	10,230
TOTAL DE RACIONES ANUALES					12,045

4. RESULTADOS ESPERADOS

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

- 4.1. Personal INPE (24x48) e internos beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.
- 4.2. De corresponder internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCEST), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades crónicas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).
- 4.3. (Recomendación del OCI – Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05)
Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicultura"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE, Además del Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para el personal de seguridad y salud (24x48) e internos del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para el personal que labora (24x48) e internos del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZÁVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

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

6.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

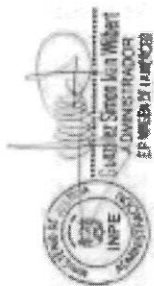
- Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
- Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dotificación correspondientes.

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

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

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

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



Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

INTERNOS

DESAYUNO	07:00 a 07:30 horas
ALMUERZO	12:30 a 13:30 horas
CENA	17:00 a 18:00 horas

PERSONAL INPE

DESAYUNO	08:00 a 09:00 horas
ALMUERZO	13:00 a 14:00 horas
CENA	18:00 a 19:30 horas

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

- 5.6. El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los dichos funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulan al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- 5.8. El servicio que brinda el personal externo del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero ó Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control, estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 5.9. El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impidiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 5.10. El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de jete, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labore en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- 5.11. El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.
- 5.12. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 5.13. El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.
- 5.14. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- 5.15. Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.
- 5.16. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

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

- 5.17. De detectarse el ingreso o salida de bienes indetendidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.
- 5.18. La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- 5.19. El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.
- 5.20. El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-96-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-96-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 76°, 76° y 77° con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-96/SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM y la "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N° 173-MINSA/2021DIGESA", Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 38 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre codinados y Codinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.00

E.P. Virgen de la Merced

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLGAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CÁBRES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

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

- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa o contratista, asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 6.11 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.
- 6.12 El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
- 6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.14 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.
- 6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SAYDM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P anexo de mujeres Chorrillos y la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año (1 cada 6 meses), el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente, (el costo será asumido íntegramente por el contratista). Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y que son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.
 - La ración alimenticia a elaborarse estará descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aporten las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A).
- 6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
 - El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícola".
 - Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZÁVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VARÓN DE LA MERCE

- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SAOVM.
- 6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.
- 6.18 El contratista proveerá a los vendedores, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
- La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario, pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.
- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/medicinas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al día.
- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:
- a) Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
 - b) Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
 - c) Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal.
 - d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
 - g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
 - h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
 - i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).
 - j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de 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 facilitar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.
- 6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VINO DE LA MERCE

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

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

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

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

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

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

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

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

6.29 PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19:

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

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

2) CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

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

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

c) PERSONAL MINIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

Establecimiento Penitenciario de Virgen de la Merced:

PERSONAL	REQUISITOS MINIMOS
Nutricionista ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.
Representante o responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicios de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último 01 año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).
Personal de Limpieza ²	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina ³	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. • Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

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

(2) y (3) Al inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal interno, con las capacitaciones solicitadas y con el carnet sanitario vigente, estos deberán ser otorgados dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. Según OFICIO N° 064-2014-INPE/05).

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS GACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

(Procedimiento N° 131-2016/DSU).

Cantidad del personal propuesto:

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

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

Según el DS N° 007 - 88 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.

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

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCE

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

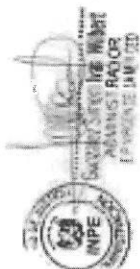
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

- a) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, OCI del INPE (Órgano de Control Interno-INPE) y Oficina de Asuntos Internos del INPE que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades si corresponde de acuerdo a las observaciones encontradas y también para otras acciones correspondientes, siempre que esté suscrita por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador o Nutricionista).
- b) 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 facilitar 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.
- c) Permanecer en el servicio de alimentación hasta la culminación de la preparación de la cena del personal de seguridad y salud del INPE (24 x 48 Horas).
El Representante-Almacenero (personal externo contratado), podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo, solicitado con anticipación por el Contratista, deberá ser remido el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio. Asimismo, el Representante-almacenero, además de cumplir con las normas de seguridad del penal, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos y otros temas sanitarios relacionados al servicio de alimentación.



7 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

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

RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

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

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

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

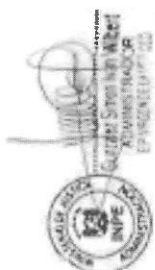
9 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el Contratista en soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N° 344 - 2016 - EF, y modificatorias.

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

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



10 PENALIDADES:

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

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



11 OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:

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

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en nueve 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.

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

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

P : Penalidad

13

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"ARO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS GAGERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENTES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE JAMEN DE LA MERCEZ

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días que no acredite la procedencia

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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

13. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

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

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

Día del Padre	: 3° Domingo de Junio
---------------	-----------------------

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

Día de la Readaptación Social del Interno : 18 de Julio
Navidad : 25 de Diciembre

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la **Relación de Adicionales** a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista o/o otro (OS) a las de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del zona.
Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

NOTA: Los días festivos deberán programar un menú pensado a base de pollo que sumado al adicional resulte a un costo de \$10.00.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OC)

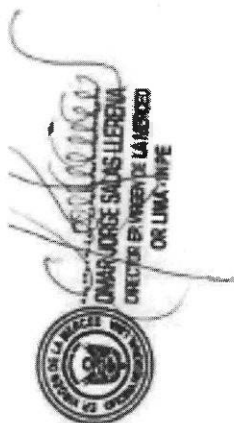
El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir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

Referencia:

Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04

Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18

Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18 04 EL



Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

ANEXO A

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED**

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de la interna será no menor a 1,950 y del interno será no menor a 2,430 kilocalorías ("1"), para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.
2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos (as) y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 983 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,238 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1,035 Kcal.

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - INTERNO:

DESAYUNO DEL 20 al 30%	ALMUERZO DEL 50 al 60%	CENA DEL 15 a 30%
VARON: DE 486 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.

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

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
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 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 66 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
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 343 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 318 g. A 431 g.

E.P. VIRGEN DE LA MERCED - INTERNO:

	PROTEÍNAS DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
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 365 Kcal.	DE 365 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,337 Kcal. A 1,823 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

- Las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias" del CENANIMINSA remitidas con Memorando Múltiple N° 043-2018-INPEM (Referencia Círculo N° 0057-2018-SG/MINSA), en el "Cuadro 1. Estimación de requerimientos de energía según etapa de vida y nivel de actividad física en varones", establece como requerimiento promedio de energía a 2426 kcal (se considera 2439 kcal en el presente caso), en donde se incluye a la población Adulto Mayor.

19

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CAGARES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCED

4. Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + TRES (03) PANES (VARONES) y DOS (02) PANES (MUJERES) + ACBITUNA, JAMONADA, HOT DOG, QUESO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, PALTA. OPCIÓN 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSION	SOPA o ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA O INFUSION	OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSION O REFRESCO DE FRUTA. OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSION O REFRESCO DE FRUTA.

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

DESAYUNO:

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

ALMUERZO:

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

CENA:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCED

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, SOYA, HARINA DE HABAS, CAÑIHUA, KWICHA, SIETE SEMILLAS + INFUSIONES (TÉ, CAFÉ, EMOLIENTE, CEBADA, CACAO) + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, ACETUNA, QUESO, MERMELADA, EMBUTIDOS.	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCOS DE FRUTA O INFUSION.	SOPAS O MAZAMORRAS + PAN.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche con cereal (02) vez por semana como mínimo.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Se podrá brindar con una (01) vez por semana, a base de: café, emoliente.
- Los desayunos serán en base a avena u otros internos 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 lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Virgen de la Merced; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y abrevie lo observado, le acarreará al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.
- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestrás) en guiso, en un máximo de dos (02) veces por semana, el cual debe ser acompañado con un producto de origen animal.
- Se brindará como mínimo cinco (05) frutas a la semana.

CENA:

- En la cena considerará semanalmente tres (03) sopas; un (01) segundo + infusión; dos (02) mazamorra + pan o galleta; y una infusión + una (01) fruta + pan o galleta.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

CUADRO N° 01
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO A CONSUMIR LAS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIA (g/kg)
DESAYUNO	PAN (38 g. CADA UNIDAD)	80 gr
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	125CC
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc
	AVENA o QUINUA	25 gr.
	SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, QUINCHA, 7 SEMILLAS o CAJAHUA, ETC	25 gr.
	CAPI, CORONA O EQUIVALENTE	15 gr.
	FRUTA CON CEREAL	30 gr.
	MARGARINA	20 gr.
	VERMELADA	30 gr.
	ACEITUNA	30 gr.
	MAYAL BLANCO	30 gr.
	QUESO	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	30 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	85 gr.
	RES CON HUESO	180 gr.
	POLLO CON HUESO	180 gr.
	POLLO CON HUESO PICADO	180 gr.
	GALLINA O POLLO, CARNE DE RES ETC. CON HUESO PARA SOPAS	180 gr.
	HUEVO DE GALLINA	55 gr.
	CERDO CON HUESO	180 gr.
	CERDO CON HUESO PICADO	180 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CAJEZA, SIN COLA (ENTERO 250GR APPROX.)	250 gr.
	MENUJENCIA DE RES O POLLO (SOPA)	130 gr.
	CARNE DE RES, POLLO (SOPA)	180 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS) (se brinda acompañado de un producto de origen animal -no se considera pollo o langosta de charango)	50 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	120 gr.
	POTA	100 gr.
	MENUJENCIA DE POLLO, HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON	100 gr.
	ARROZ	180 gr.
	TIGGO o QUINUA (EN GUISOS)	90 gr.
	FIDEOS TALLARIN	150 gr.
	MENESTRAS (EN GUISOS)	50 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (QUINUA/CORON)	150 gr.
	FRUTAS	150 gr.
	FRUTAS COMO REFRESCOS	45 gr.
	ENSALADA DE VERDURAS	90 gr.
	VERDURAS	45 gr.
	RES SIN HUESO	85 gr.
	RES CON HUESO	180 gr.
	POLLO CON HUESO	180 gr.
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CAJEZA, SIN COLA	150 gr.
	MENUJENCIA DE RES	65 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	65 gr.
	MENUJENCIA DE POLLO, HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON	65 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOPA)	65 gr.
	VERDURAS	45 gr.
	ARROZ	120 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVEJA, AVENA, MCHON, TRIGO, TRIGO, CHOCCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS PARA SOPAS	35 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUZO, MIZENA, OCA, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS)	45 gr.
	FRUTAS	120 gr.
	FRUTAS MAZAMORRAS	40 gr.
	PAN	30 gr.
OTROS	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no contemplados, ETC	

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

Aprobado Por:

HILDA WRACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCE

CUADRO N° 02
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDOS A CONSUMIR POR PERSONAL DE INPE DEL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO VIRGEN DE LA MERCE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cckg)
DESAYUNO	PAN (2kg CADA UNIDAD)	90 gr
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	60 gr
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	120cc
	AVENA O QUINUA	20 cc
	BOYA o MACA o HARINA DE HABAS, KINCHUA, ETC.	25 gr
	FRUTA CON CEREAL	25 gr
	MARGARINA	20 gr
	PALTA	60 gr
	ACEITUNA	30 gr
	JAMONADA o HOT DOG	30 gr
	CAMOTE	60 gr
	QUESO	40 gr
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	50 gr
	CONSERVA DE PESCADO	30 gr
	POLLO	40 gr
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA:	
	POLLO CON HUESO	60 gr
	POLLO SIN HUESO	40 gr
	RES SIN HUESO	40 gr
	RES CON HUESO	80 gr
	PESCADO Y/O MARISCO	50 gr
	PESCADO Y/O MARISCO EN DEVICHE	120 gr
	CHICHOS	80 gr
	RIÑON, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	30 gr
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	40 gr
	VERDURAS COMO ENSALADA	200 gr
	SEGUNDO:	
	RES SIN HUESO (PRECADO)	120 gr
	RES CON HUESO (PRECADO)	150 gr
	POLLO CON HUESO (PRECADO)	100 gr
	PAVITA o GALLINA CON HUESO (PRECADO)	100 gr
	HUEVO DE GALLINA	50 gr
	POLLO CON HUESO	100 gr
	CERDO CON HUESO (PRECADO)	100 gr
	PESCADO SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA (ENTERO 200GR APROX.)	200 gr
	MENUDENCIA DE RES	100 gr
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	100 gr
	POTA	100 gr
	MENUDENCIA DE POLLO (PRECADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PRECADO)	100 gr
	ARROZ	100 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUSOS) CON PESCADO	50 gr
	PASTEL TALLARIN	100 gr
	MENESTRAS (EN GUSOS)	50 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	100 gr
	FRUTAS	100 gr
	FRUTAS PARA HELADO	20 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	50 gr
	VERDURAS	50 gr
CENA	RES SIN HUESO	80 gr
	RES CON HUESO	100 gr
	POLLO CON HUESO	100 gr
	PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 gr
	ARROZ	100 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUSOS)	50 gr
	PASTEL TALLARIN	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (COMPARANTE)	100 gr
	PISCOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA, AJI AJI, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGAL, CHICHUCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	40 gr
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHIRRI, MANZANA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	40 gr
	FRUTAS	120 gr
	ENSALADA DE VERDURAS	50 gr
	VERDURAS	40 gr
	OTROS	
	ACEITE, AZÚCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, otros alimentos no considerados, ETC	

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


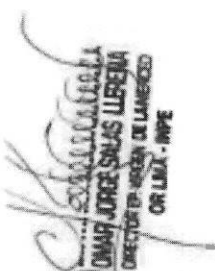
GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCE

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERIORS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCE									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS POR NUTRIENTES			
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL
DESAYUNO:									
	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0.0
ALMUERZO:									
	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
CENA:									
	DESCRIPCION DE LA CENA								
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal.)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V.C.T. MENU								0

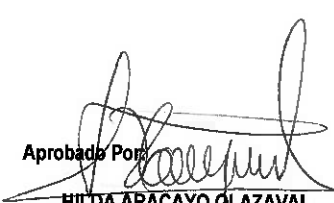


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
 2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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


Nombre y Firma de la Nutricionista
 CNP N°

NOTA:

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
 Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
 1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
 2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL C.P. DE LA MERCEZ										
MENU N°										
	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	KICALORIAS POR NUTRIENTES				
						PROT	GRASAS	CARB.	TOTAL KCAL	
DESAYUNO:										
	DESCRIPCION DEL DESAYUNO									
	0		0	0	0	0	0	0	0	
	0		0	0	0	0	0	0	0	
	0		0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	V.C. DESAYUNO								0.0	
	% DIST. DESAYUNO								0	
ALMUERZO:										
	DESCRIPCION DEL ALMUERZO									
	0		0	0	0	0	0	0	0	
	0		0	0	0	0	0	0	0	
	0		0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	V.C. ALMUERZO								0.0	
	% DIST. ALMUERZO								0	
CENA:										
	DESCRIPCION DE LA CENA									
	0		0	0	0	0	0	0	0	
	0		0	0	0	0	0	0	0	
	0		0	0	0	0	0	0	0	
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	V.C. CENA								0.0	
	% DIST. CENA								0	
	VCT (Gr.)									0.0
	VCT (Kcal)									0.0
	VCT (%)									0
	V.C.T. MENU								0	

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
 DIRECTOR DE VIRGEN DE LA MERCEZ
 OR LIMA - INPE

Nombre y Firma de la Persona Natural o
 Representante Legal o Acordado Común
 D.N.I. N°

Nombre y Firma de la Nutricionista
 CNP N°

NOTA:

1. La presente notificación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
2. Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser acordada a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
 Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
 1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
 2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCE

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN
	Requisitos:
	Según el objeto de la Contratación y la normatividad vigente, No se requiere habilitación del proveedor
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHÍCULO
	Requisitos:
	El postor debe contar con 01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas, que se utilizará para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad e higiene y de transporte de productos perecibles.
	Acreditación:
	Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).
	Importante
	En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.
	ALMACÉN DE ALIMENTOS.
	• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:
	Requisitos:
	El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, deberá contar con: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y, (iii) el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia
	Acreditación:
	Para el Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, se acreditará con copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.
	Importante
	En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.
B.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCE

Requisito:

• **Nutricionista:**

Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en trabajo o prestaciones de Supervisión de Servicio de Alimentación Colectiva en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

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

• **Cocinero profesional o Chef:**

Debiendo acreditar su experiencia como mínimo de 01 año, en trabajo o prestaciones de Cocinero en Servicio de Alimentación Colectiva en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

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

Importante

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

C

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

FACTURACIÓN

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente, monto que no podrá ser mayor a tres (3) veces el valor estimado de la contratación o del ítem, por la contratación de servicios iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

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 pago², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se otorga 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 sustantiva correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° __.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° __, referido a la Experiencia del Postor en la especialidad.

Importante

² Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0055-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fe presunta en relación a que se encuentra cancelado. Adquirir este equivalente 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 el se contrata con la declaración de un tercero que brinda certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL



"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE VIRGEN DE LA MERCEZ

- 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 íntegramente con el previsto en las bases, se deberá valorar 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 no 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 correspondiente precisarse o ajustarse al 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 alguno componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



OMAR VORDE SALAS LLERENA
DIRECTOR EP VIRGEN DE LA MERCEZ
OR LIMA - INPE



GERARDO SIMON DIAZ MILLER
ADMINISTRADOR
EP VIRGEN DE LA MERCEZ

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

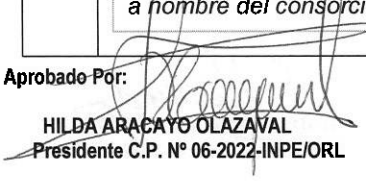
3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

ITEM I E.P. MUJERES CHORRILLOS.


ITEM II E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA, E.P. VIRGEN DE LA MERCED

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS</u></p> <p><u>VEHÍCULO</u></p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas, con una antigüedad de máxima de 5 años los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles”.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> <p><u>ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA – VIRGEN DE LA MERCED</u></p> <p><u>VEHÍCULO</u></p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con 01 camión isotérmico con capacidad útil de 2 toneladas y 01 camión furgón con capacidad de 3 toneladas, con una antigüedad de máxima de 5 años los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles”.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS

ALMACEN DE ALIMENTOS

El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, debiendo contar con el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

Acreditación:

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.

b.2.1). PANADERÍA

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

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

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

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

Importante

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

ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA – E.P. VIRGEN DE LA MERCED

ALMACENES DE ALIMENTOS

- **01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:**

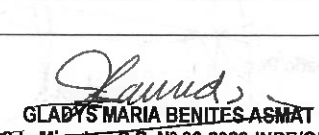
Requisitos:

El postor debe contar con un (01) almacén externo al Establecimiento Penitenciario, para la conservación de víveres frescos y secos; los mismos que se utilizarán para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios, ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, debiendo contar el almacén con una (01) cámara frigorífica, para asegurar el cuidado de los alimentos perecibles, debiendo contar con el último certificado de desinfección, desinsectación y desratización no mayor a tres meses de vigencia, debiendo ser verificados por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Acreditación:

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

Importante

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

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Experiencia mínima de Un (01) año.

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.

ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA– E.P. VIRGEN DE LA MERCED

• **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

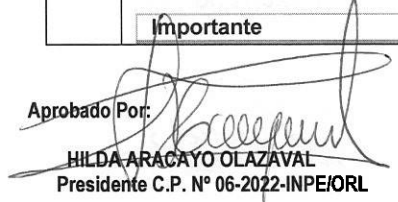
Experiencia mínima de un (01) año.

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

- 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

ITEM I – EP MUJERES CHORRILLOS

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 2'982,000.00 (Dos millones novecientos ochenta y dos mil con 00/100 Soles)**, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

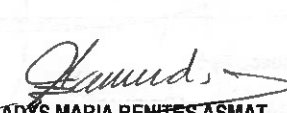
(...)

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

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS SACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

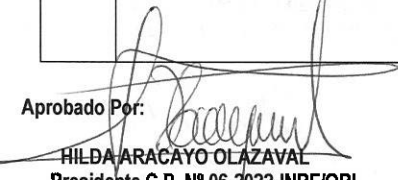
- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

ITEM II – E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA– E.P. VIRGEN DE LA MERCED

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 2'385,929.33 (Dos millones trescientos ochenta y cinco mil novecientos veintinueve con 33/100 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.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

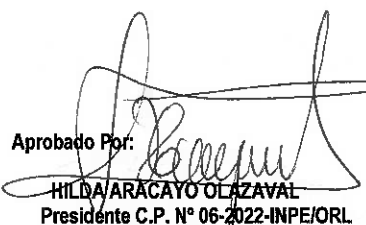
Importante


- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*


Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

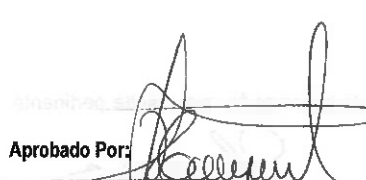
Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>ITEM I: EP MUJERES CHORRILLOS</u></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>
<p><u>ITEM II: E.P. ANEXO CHORRILLOS – E.P. VIRGEN DE FATIMA– E.P. VIRGEN DE LA MERCED</u></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>


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.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUÁN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

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. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima", que celebra de una parte **LA OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia, y Departamento de Lima, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/18** para la contratación de Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad de los E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima", a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto Servicio de Alimentación para internos y personal de seguridad de los E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima".

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

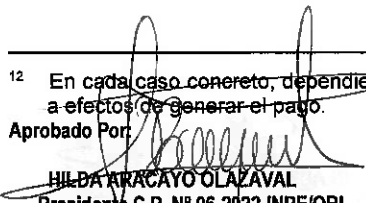
CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

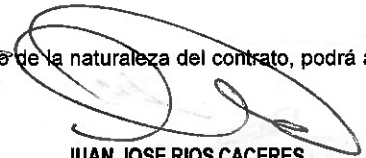
LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.


Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- *"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

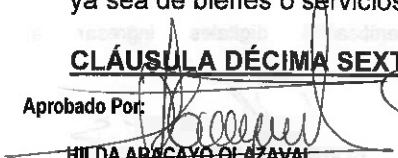
Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

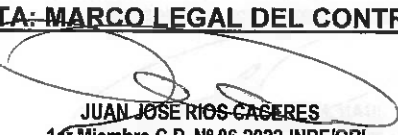
Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

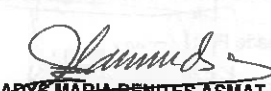
Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Aprobado Por:


HILDA ARCAAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

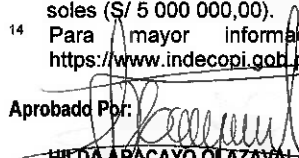
“EL CONTRATISTA”

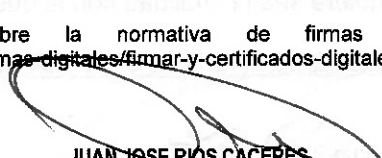
Importante

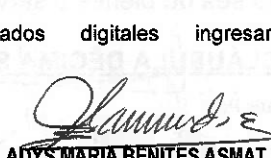
Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

Aprobado Por: 
HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

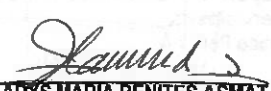

GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXOS

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

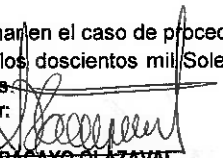
Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.


¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL
Presente. -

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

¹⁷ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CÁCERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARÍA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios²⁰

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

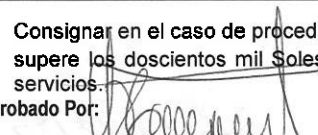
.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

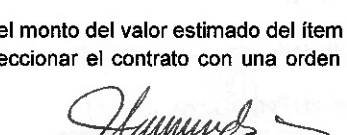
La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO-OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

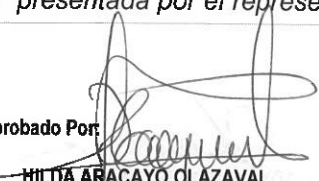
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]


.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**


Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de E.P. Chorrillos, E.P. Virgen de la Merced, E.P. Anexo Chorrillos, E.P. Virgen de Fátima de la Oficina Regional Lima – INPE (*indicar ítem*), de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

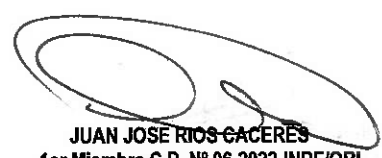
.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**


Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

Aprobado Por:


HILDA ARAGAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06/2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL

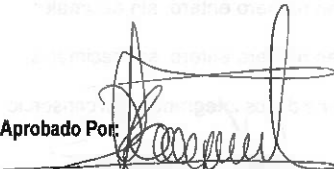
Presente. -


Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

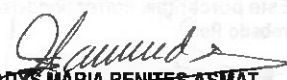
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

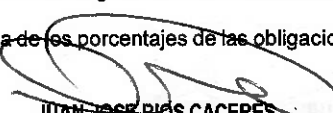
²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

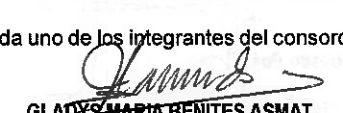
²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

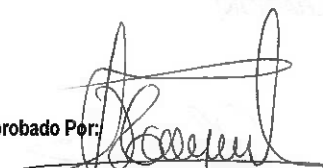
.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad


.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

**ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

ITEM I – E.P. MUJERES CHORRILLOS

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	900	328,500		
		NIÑOS	Ración	42	15,330		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	45	16,425		
	TOTAL ITEM I S/						

**ITEM II – E.P. ANEXO CHORRILLOS,
E.P. VIRGEN DE FÁTIMA, E.P. VIRGEN DE LA MERCED**

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
II	ANEXO CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	450	164,250		
		NIÑOS	Ración	20	7,300		
		INTERNAS TBC	Ración	5	1,825		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	25	9,125		
	VIRGEN DE FATIMA	INTERNAS	Ración	450	164,250		
		INTERNAS PCT	Ración	5	1,825		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	25	9,125		
	VIRGEN DE LA MERCED	INTERNOS	Ración	31	11,315		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	5	1,825		
	TOTAL ITEM II S/						

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

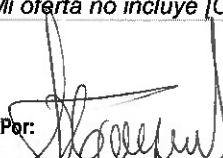
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

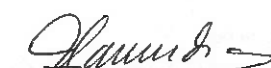
Importante

- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN].

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL
Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Aprobado Por:

HILBA VACATO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

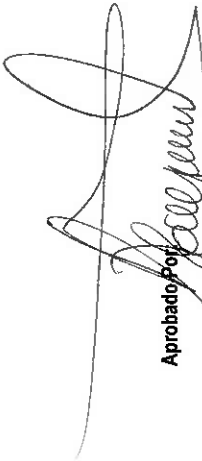
JUAN JOSÉ RÍOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

GLADYS MARIA BENITES ASMIAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Aprobado Por:

HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 06-2022-INPE/ORL
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

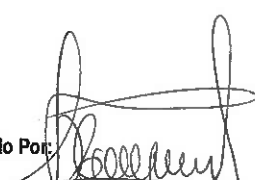
.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante


A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

Aprobado Por:


HILDA ARACAYO OLAZAVAL
Presidente C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


JUAN JOSE RIOS CACERES
1er Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL


GLADYS MARIA BENITES ASMAT
2do Miembro C.P. N° 06-2022-INPE/ORL

