

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

| | | |
|---|--------------|--|
| | | nombres de los Capítulos) |
| 7 | Interlineado | Sencillo |
| 8 | Espaciado | Anterior : 0 Posterior : 0 |
| 9 | Subrayado | Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto |

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

*Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio
y octubre de 2022*



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



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

**CONCURSO PÚBLICO
N° 02-2024-INPE/22**

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES ADMINISTRATIVAS

**“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS),
NIÑOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD 24X48 DEL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE QUILLABAMBA
DE LA ORSOC INPE 2024”.**

CUSCO, ABRIL DEL 2024



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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.



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita 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.*

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>



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias, 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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



3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO
RUC N° : 20399849382
Domicilio legal : Asociación Pro-Vivienda Pícol Mojompata Lote 1 Mz B – Cusco
Teléfono: : (084) – 255925
Correo electrónico: : logistica.cusco@inpe.gob.pe o logistica.orsoinpe@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **Servicio de alimentación para internos(as), niños y personal de seguridad 24x48 del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba de la ORSOC INPE 2024.**

| ITEM PQT | DESCRIPCION | UNIDAD | CANTIDAD |
|----------|---|--------|----------|
| 1 | Menu tipo Diario para Internas | Racion | 169000 |
| | Menu tipo Diario para Niños | Racion | 1100 |
| | Menu tipo Diario para Personal de Seguridad de E.P. Quillabamba | Racion | 9000 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Memorándum N° D000171-2024-INPE-ORSOC** del 25 de marzo del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 20.00 (Veinte con 00/100 Soles), en la Caja de la Entidad (Oficina de Tesorería) y recoger el ejemplar de las Bases en el Equipo de Logística de la ORSOC INPE, ambas oficinas situadas en Asociación Pro-Vivienda Picol Mojompata Lote 1 Mz B – Distrito San Jerónimo, Provincia y Departamento del Cusco.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el 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.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.
- Reglamento de Seguridad del INPE (Vigente), Aprobado mediante Resolución Presidencial N° 03-2008-INPE/P.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- Norma Técnica de Salud N° 173-MINSA/2021/DIGESA

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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/>



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo.

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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- i) Estructura de costos⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.
- k) Documentos del personal que ejecutará el servicio:

Profesional Nutricionista y/o Ingeniero en Industrias Alimentarias:

- Deberá presentar el Carnet Sanitario vigente, según TDR de cada E.P.

Documentos del Chef:

- Certificado o Constancia de Estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios este reconocida por el Ministerio de Educación.
- Deberá contar además con Carnet Sanitario vigente, según TDR de cada E.P.

Documentos del Representante de la empresa:

- Deberá presentar el Carnet Sanitario vigente, según TDR de cada E.P.

Documentos de los Ayudantes de Cocina:

- Deberá presentar Certificado de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual deberá tener una duración mínima de 12 horas, con una antigüedad no mayor a 01 año a la fecha de presentación de ofertas.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo.

Documentos del Personal de Limpieza:

- Deberá contar con Carnets Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo."

- l) Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa contratista donde se hace responsable por la vida e integridad del personal que labora en la prestación del servicio de alimentación, en la cual de ser el caso se compromete a cubrir los gastos de curación, invalidez permanente o muerte que pudiera sufrir el personal y supervisores a su cargo, en el desempeño de sus funciones
- m) Carta de autorización de notificación, indicando el correo electrónico como medio de notificación eficaz, indicando el contratista que se compromete a mantener activo dicho correo. Asimismo, el contratista deberá precisar que igual efecto tendrá la notificación al personal Representante o profesional Nutricionista o Cocinero no interno.
- n) Certificado de Antecedentes Penales, Judiciales y Policiales del personal externo.
- o) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo o cena)
- p) Copia legalizada de la licencia de funcionamiento de la Infraestructura Estratégica.

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 En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

- q) Copia legalizada del contrato de compra-venta o alquiler del almacén exterior.
- r) Programación y dosificación del primer mes del servicio debidamente aprobado.
- s) Solicitud de requerimiento de personal interno (opcional).

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan 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 Trámite Documentario de la Oficina Regional Sur

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

Oriente Cusco – INPE, sito en Asociación Pro-Vivienda Picol Mojompata Lote 1 Mz B – Distrito San Jerónimo, Provincia y Departamento del Cusco

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 atendida en las dos quincenas del mes.

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

- Acta Única de Conformidad del Servicio de Alimentación (Formato F) debidamente firmada y sellada, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada por la Administración del Establecimiento Penitenciario Quillabamba.
- Comprobante de pago.
- Copia simple del reporte emitido por la Subdirección de Seguridad de la Sede Regional, en el cual conste la cantidad de internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple del informe del Nutricionista dando la conformidad a los cuadros de dosificación de menús.

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Dirección Regional Sur Oriente Cusco – INPE, sito en Asociación Pro-Vivienda Picol Mojompata Lote 1 Mz B – Distrito San Jerónimo, Provincia y Departamento del Cusco

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.



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

TERMINOS DE REFERENCIA

“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO QUILLABAMBA DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO – ORSO INPE”.

1. OBJETO DE LA CONTRATACION.

Contratar el Servicio de Alimentación para los Internos(as), Niños(as) y Personal de Seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba de la Oficina Regional Sur Oriente Cusco – ORSO INPE.

2. FINALIDAD PUBLICA

Dotar de alimentación para internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba, según el artículo 11° del Reglamento del código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS.

3. 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.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

4.1. GENERALES DEL SERVICIO

Contratar a una persona natural o jurídica para la prestación del Servicio de Alimentación para internos(as), niños(as), y personal que labora 24 x 48 horas en el Establecimiento Penitenciario de Quillabamba.

4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 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 de acuerdo a los programas: Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS) internos Adultos Mayores (mayores de 60 años).
- 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 las Normas Técnicas Peruanas.
- Las cantidades aproximadas son las siguientes:

| BENEFICIARIO | UNIDAD DE MEDIDA | RACIONES ANUALES APROXIMADAS |
|-----------------------------------|------------------|------------------------------|
| Internos(as), | Ración | 169,000 |
| Niños(as) | Ración | 1,100 |
| Personal que labora 24 x 48 horas | Ración | 10,800 |

5. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El lugar de prestación del servicio será en:

| ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO | CIUDAD | DIRECCIÓN |
|--|---|--------------------|
| ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE QUILLABAMBA | Distrito de SANTA ANA Provincia de LA CONVENCION | NICOLAS LARREA S/N |

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA

Miguel Ferris Chalico
 ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

6. REGLAMENTOS Y NORMAS APLICABLES

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Decreto Supremo N° 015-2003-JUS Reglamento del código de Ejecución Penal.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre la Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° (1989) "Código de Practicas de Higiene para 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.

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

7. RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados del servicio de alimentación son:

- 7.1. Internos(as), niños de 06 meses a 03 años de edad, y personal de seguridad 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.
 - 7.2. Internos(as) del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), madres gestantes y lactantes hasta los seis meses, internos con enfermedades diversas con prescripción médica, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada y prescrita por el médico del área de salud del Establecimiento Penitenciario o del Centro de Salud de la zona y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario y de acuerdo a la patología que presente.
 - 7.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las Normas de Legislación Alimentaria Nacional siguientes: Decreto Supremo N° 007-98- SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SNDVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene para los Alimentos Pre Cocinados y Cocinados utilizados en servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE, además del Codex Alimentarius; Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos; y, CAC/GL-21 1197, Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.
 - 7.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos, personal que labora 24x48 horas en el Establecimiento Penitenciario.
 - 7.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Entidad.
 - 7.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario comprende un período de 365 días calendarios, computados a partir de la fecha acordada en el contrato firmado.
- ### 8. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.
- 8.1. La supervisión, evaluación y control del servicio de alimentación para internos(as) y personal que labora 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba de la Oficina Regional Sur Oriente Cusco – ORSOC INPE, se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las bases administrativas integradas requerido por la Entidad, efectuándose por cualquiera de los integrantes del **Equipo de Control de Alimentos** integrado por el Director o Administrador o Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario, quienes son responsables de dar la conformidad de la prestación del servicio.


Edison Correo Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA




Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

8.2. El Director o Administrador o Nutricionista (si lo hubiere) - Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario de Quillabamba realizará, generalmente de forma diaria, lo siguiente:

- ✓ Supervisará que se cumpla los menús programados para el mes propuesto por el contratista y previamente aprobados.
- ✓ Controlará que diariamente se publique el menú y la dosificación correspondiente en las pizarras acrílicas (2m. x 1.5m.) ubicada en espacios adecuados y visibles de las cocinas (POPE y Seguridad), la ración alimenticia a brindarse a los internos y personal de seguridad.
- ✓ Verificará que se empleó la cantidad de alimentos o productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú), que están descritos en los formatos de dosificación aprobados, los cuales deberán ser visados por el Director o Administrador o Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario como constancia de su verificación diaria.
- ✓ Que la cantidad, frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01, N° 02 y N° 03) de alimentos.
- ✓ 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 vigentes, además de los códex alimentarius.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, los productos, y donde se elaboran y cocinan 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(as), personal que labora (24 x 48) sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y los equipos electrónicos y no electrónicos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y otros enseres) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Los equipos a adquirirse deberá ser de material inoxidable.
- ✓ Que, los manipuladores de alimentos tales como: cocinero o chef, así como los ayudantes de cocina, representante, nutricionista y personal de limpieza del contratista cuenten con carnet sanitario vigente y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias (uniforme, guantes, botas de jebes y alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice). El color de los uniformes será de la siguiente manera:
 - Nutricionista: Uniforme color Hueso.
 - Chef o Cocinero: Uniforme color Blanco.
 - Ayudantes de Cocina: Uniforme color Blanco.
 - Personal de Limpieza: Uniforme color Plomo.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generen durante y después de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes con tapa y bolsa de color negro en su interior, para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el representante y el resto de su personal del contratista porte su fotocheck o distintivo que lo identifique como tal.
- ✓ Que el contratista actualice los documentos que le son requeridos por el Director o Administrador del Establecimiento Penitenciario respecto a los expedientes del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza.
- ✓ Que el contratista realice 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 Dirección del Establecimiento Penitenciario el respectivo

Edison Correa Torres
DIRECTOR
DIRECCIÓN
C.P. - QUILLABAMBA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE

Ing. Luis Peña Cárlico
ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

Certificado de Fumigación y/o Desratización o Certificado de Saneamiento Ambiental emitido por la empresa que realizó el 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.
- ✓ El Director o Administrador o Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario, en el cumplimiento de las funciones enunciadas, levantarán las actas y/o informes que correspondan, en caso de evidenciarse algún incumplimiento de los Términos de Referencia en la ejecución de la prestación del servicio, dicho documento será considerado para sustentar la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan, así como el pedido de resolución del contrato, según Formato E.

8.3. El Contratista está en la obligación de prestar todas las facilidades al Director o Administrador o Nutricionista (si lo hubiere) del Establecimiento Penitenciario a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

| INTERNOS(AS) | HORARIO | NIÑOS(AS) | HORARIO |
|--------------|-------------------|--------------|-------------------|
| Desayuno | 07:20 a 08:40 hrs | Desayuno | 07:20 a 08:10 hrs |
| Almuerzo | 12:30 a 13:40 hrs | Media Mañana | 09:30 a 10:00 hrs |
| Cena | 16:00 a 16:50 hrs | Almuerzo | 12:30 a 13:40 hrs |
| | | Media tarde | 15:00 a 15:30 hrs |
| | | Cena | 16:00 a 16:50 hrs |

| PERSONAL INPE | HORARIO |
|---------------|-------------------|
| Desayuno | 08:30 a 09:30 hrs |
| Almuerzo (*) | 12:30 a 14:00 hrs |
| Cena | 18:00 a 19:45 hrs |

(*) El horario de almuerzo de personal de seguridad se sujetará a la realidad de cada Establecimiento Penitenciario y al Reglamento de Seguridad.

8.5. Asimismo el Director Regional, el Jefe de la Unidad de Administración, el Jefe del Equipo de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional, podrán efectuar supervisiones inopinadas, o delegar a otros funcionarios de la Oficina Regional; para que dichas supervisiones sean válidas, se debe contar con el documento que autorice dicha supervisión por parte del Director de la Oficina Regional.

8.6. La Presidencia del INPE dispondrá expresamente, a otros funcionarios para efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Direcciones Regionales y al Establecimiento Penitenciario, a fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades, de ser el caso.

9. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

9.1. El contratista deberá cumplir con los Requerimientos Técnicos Mínimos establecidos en el ANEXO A.

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

9.3. Deberá aplicarse la Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SAIDVM.

9.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con el CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas. Así mismo deberá cumplir con el Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de Alimentos y CAC/GL-21 1197 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos.

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA

Mt. Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

- 9.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias deben ser preparadas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario, salvo situación sobreviniente o hecho fortuito, las raciones podrán ser elaboradas fuera, la que deberá ser debidamente sustentada y aprobada por el Equipo de Control Alimentos y elevada a la Oficina Regional para conocimiento.
- 9.6. El contratista deberá estar provisto de los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios que serán empleados durante el servicio de alimentación. Del mismo modo, el Contratista deberá estar provisto con una balanza calibrada y en perfecto estado de funcionamiento, que permita pesar por lo menos 20 kg., con sensibilidad de 0.5 kg.; igualmente, deberá contar con una balanza que permita pesar por lo menos 500 gr., con una sensibilidad de 01 gr.

El contratista presentará al Director del Establecimiento Penitenciario un documento con el sustento de los bienes y/o equipos necesarios a ingresar para la adecuada prestación del servicio.

- 9.7. Se pondrá a disposición del Contratista las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumplan con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación, debiendo retribuir el Contratista mensualmente por dicho uso el monto de S/ 300.00 (Trescientos con 00/100 soles); y efectuar mantenimiento y mejora en la infraestructura de los ambientes.

- 9.8. Consumo de agua en el Establecimiento Penitenciario, el cual será del 2% de la facturación mensual del Establecimiento Penitenciario.

El costo por consumo de agua mensual se obtendrá del registro que arroje el medidor instalado para este fin por la Oficina Regional en cada Establecimiento Penitenciario de su jurisdicción. Ante la ausencia de medidores, el costo por consumo de agua se calculará de la manera siguiente:

- Costo del consumo de agua mensual y diaria por ración.
Considerando el consumo promedio en litros de agua por interno en la preparación de su alimento diario (preparación, cocción, lavado de servicio y limpieza de ambiente) el mismo que multiplicado por la población penal del Establecimiento Penitenciario, arrojará el número total de litros de agua consumido por día y multiplicado por 30 días resultará el consumo por mes, éste consumo se convierte a metros cúbicos (M3) y multiplicado por el precio en soles promedio de M3 de agua de la jurisdicción, arrojará el costo mensual en nuevos soles al que sumado el IGV correspondiente permitirá establecer el costo total por el consumo mensual de agua en el Establecimiento Penitenciario, que utiliza el contratista para la prestación del servicio de Alimentación, dividido este costo total entre 30 y entre el número de internos, se obtendrá el costo diario por ración.

IMPORTANTE Dichos montos serán descontados en la facturación de la segunda quincena de las raciones alimenticias suministradas por el contratista. La Entidad emitirá a favor del contratista un Recibo de Ingreso que dé cuenta de dicho gasto, de conformidad a la normativa legal vigente de la materia.

- 9.9. El Contratista deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y preparación de alimentos. Así como de las medidas de bio-seguridad por epidemias y/o pandemias.

9.10. Requisitos del contratista y su personal

Del Contratista

El Contratista deberá ser una persona natural o jurídica con experiencia en el rubro de servicio de alimentación colectiva, debiendo contar con la capacidad legal, técnica y económica que le permita cumplir con los objetivos de la contratación del servicio.

Para tal efecto, deberá contar con el siguiente personal:

Del personal

Todo el personal externo del Contratista no debe contar con antecedentes penales ni judiciales por delitos penales.

Un (01) profesional nutricionista y/o ingeniero en industrias alimentarias con las siguientes características:

- Titulado, colegiado y habilitado.
- Experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías,

Edison Correa Torres
DIRECTOR
DIRECCION
EP - QUILLABAMBA



Mag. Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

establecimientos penitenciarios, comedores, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.

La experiencia del profesional nutricionista se acreditará con 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.

- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente
- Deberá laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario cuando el número de raciones diarias para a prepararse sea superior a quinientos (500). Se considera tiempo completo laborar diariamente ocho (8) horas diarias, preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a Domingo. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial; se considera tiempo parcial laborar diariamente cuatro (4) horas diarias, preferentemente de 08:00 a 12:00 horas de lunes a domingo, debiendo estar presente durante la preparación de algunas de las raciones del día (con énfasis en la preparación del almuerzo). El día de descanso será coordinado con la Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), de conformidad a la normativa vigente en materia laboral.
- El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por otro profesional de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del profesional, el Contratista deberá remitir el expediente del profesional reemplazante al Director del Establecimiento Penitenciario y sea evaluado por el Equipo de Control de Alimentos, si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento. Ejecutar el servicio con otro profesional será causal de aplicación y deducción de penalidad.
- Con la finalidad de evitar familiaridad con los internos(as), se requiere no haber laborado anteriormente con otra empresa contratista en el mismo Establecimiento Penitenciario.

Un (01) representante, con las siguientes características:

- Experiencia mínima de un (01) año en la supervisión y/o control del servicio de alimentación o similares, 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.
- Deberá contar con Certificados y/o Constancias de "Capacitación en higiene y manipulación de alimentos" con una duración mínima de 12 horas, con una antigüedad no mayor a 12 meses a la fecha de presentación de ofertas.
- Deberá contar con Carnet Sanitario vigente
- El representante o responsable deberá laborar a tiempo completo (Ocho horas diarias) preferentemente de 07:00 a 15:00 horas de lunes a domingo, dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día de descanso será coordinado con la Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), de conformidad a la normativa vigente en materia laboral.
- Con la finalidad de evitar familiaridad con los internos(as), se requiere no haber laborado anteriormente con otra empresa contratista en el mismo Establecimiento Penitenciario.

UN (01) cocinero o chef, con las siguientes características:

- Experiencia mínima de uno (01) año en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, Establecimientos Penitenciarios, comedores, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario. Al inicio del servicio deberá de contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato. La experiencia del cocinero o chef acreditará su experiencia 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
- Debe contar con certificado o constancia de estudios emitido por Entidad cuya modalidad de estudios esté reconocida por el Ministerio de Educación.
- Deberá contar con certificado o constancia de capacitación en "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual deberá tener una duración mínima de 12 horas, con una antigüedad no mayor a 12 meses a la fecha de presentación de ofertas.
- El cocinero o Chef cumplirá funciones de cocinero principal durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (de 07:00 a 15:00 horas de lunes a domingo), dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario. El día de descanso


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - OUILABAMBA




Luis Peta Cártero
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

será coordinado con la Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), de conformidad a la normativa vigente en materia laboral:

- El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.
- Para el cambio del cocinero o chef el Contratista deberá remitir el expediente del cocinero o chef reemplazante al Director del Establecimiento Penitenciario y sea evaluado por el Equipo de Control de Alimentos, si cumple con lo exigido en las bases del procedimiento. Ejecutar el servicio con otro personal será causal de aplicación y deducción de penalidad.
- Con la finalidad de evitar familiaridad con los internos(as), se requiere no haber laborado anteriormente con otra empresa contratista en el mismo Establecimiento Penitenciario.

- Seis (06) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para internos.
- Dos (02) Ayudantes de cocina para preparación de alimentos para personal INPE.

El personal de cocina y limpieza para servicios de menos 500 internos será de 6 trabajadores; para los servicios de 500 a 800 raciones será de 9, para servicios de más de 800 sera de 12, según (Resolución Suprema N° 0019-81-SAI/DVM) "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; en caso exceda, se hará el prorrateo respectivo. La distribución del equipo y área de trabajo se hará en función del volumen de raciones, el tipo de atención y planta física, procurando mantener una adecuada funcionalidad y seguridad del personal. Dentro de la zona de trabajo las personas responsables de la preparación de alimentos deben mantener el distanciamiento social de al menos un (01) metro durante la operación según R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines.

- Deberán contar con Certificado de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines" el cual debe tener una duración mínima de 12 horas; con una antigüedad no mayor a 12 meses a la fecha de presentación de ofertas.
- Deberán contar con Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo.
- El Contratista, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que el total de ayudantes de cocina para la población penal (POPE) sean internos, solicitando las facilidades para que el Contratista tramite el Carnet Sanitario a dicho personal. De no contar con internos con las capacitaciones solicitadas y con Carnet Sanitario vigente, estas deberán ser tramitadas por el Contratista y entregadas al Administrador del Establecimiento Penitenciario durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio, y este último mantendrá en custodia para fines de supervisión. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que este contraiga conforme la normativa vigente en materia laboral, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- La autorización para que el interno trabaje en la cocina de la POPE deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.
- En la preparación de alimentos para el personal INPE no se permitirá la participación de interno(as); por lo que deberán ser personal externo.

Un (01) Personal de Limpieza

- Deberá contar con Carné Sanitario, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo.
- El Contratista podrá solicitar como personal a internos del penal a las autoridades del E.P. previa su clasificación correspondiente y tramitación del Carnet Sanitario vigente de dicho personal. De no contar con internos con la cualidad solicitada y con carnet sanitario vigente, esta deberá ser tramitada por el Contratista y entregadas al Administrador del Establecimiento Penitenciario durante los 20 días calendarios de iniciado del servicio, y este último informará a la oficina de Logística de la Oficina Regional.
- La autorización para que el interno trabaje deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario Quillabamba.

9.11. Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y atención 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

Edison Correa Torres
DIRECTOR
CP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

(Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM – Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente y demás normas relacionadas.

- Las raciones alimenticias estarán sujeto a control de calidad e inocuidad, que será realizado en forma inopinada por la Dirección y/o Administración del Establecimiento Penitenciario. El control de inocuidad consistirá en una evaluación microbiológica a fin de determinar si las raciones alimenticias (el muestreo será al azar) son aptos para consumo humano, asimismo se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por INACAL y el gasto será asumido por el Contratista. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada.
- Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en una Relación de Menús, acompañada del Formato de dosificación correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista (Formato A, Formato B, Formato C). Dichos formatos serán elaborados utilizando como referencia las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del CENAN/INS – LIMA 2017.

9.12. Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. serán frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA. El Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al recinto penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido el D.S. N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Para la preparación de las raciones del personal de seguridad que labora 24 x 48 horas las carnes deben ser frescas, no congeladas y aptos para el consumo humano a excepción de los productos hidrobiológicos que podrán ser congelados.
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D.S. N° 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 numeral 7 del III Aspectos Específicos de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM
- Solo para el caso de suministro de alimentos a los internos(as) y niños(as), se podrá utilizar como insumos, carne congelada y/o refrigerada (aptas para el consumo humano y provenientes de centros de beneficio autorizados por SENASA) en la preparación de alimentos hasta un máximo de cuatro (4) días a la semana.

9.13. El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad, reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Para lo cual, al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados o mejorados a través de los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

9.14. El contratista proveerá los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado. Asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.

9.15. El contratista proveerá a su personal de cocina como mínimo, dos (2) juegos cada seis (6) meses, de la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias, (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas o zapatillas blancas de lona, guantes, gorros/redecillas para mujeres delantales impermeables y tapaboca de acuerdo con la función que realiza)

9.16. El contratista comunicará mediante escrito, en la presentación de la documentación para la suscripción del contrato, la designación de su representante, quien deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El representante del contratista deberá cumplir con los requisitos

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



Luis Pera Chalco
ADMINISTRADOR

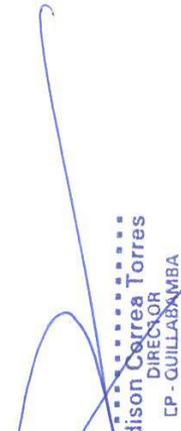




INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

del personal, mencionados en el numeral 9.11. Son funciones del representante designado por el contratista:

- a) Gestionar la fumigación, cada tres meses, de los ambientes cedidos por el Establecimiento Penitenciario para la prestación del servicio contratado y cuantas veces sea necesario, en coordinación con el Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. El costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- b) Disponer que la distribución de las raciones alimenticias esté conforme con el horario establecido.
- c) Coordinar con el Administrador del Establecimiento Penitenciario, la expedición de los carnés sanitarios por la autoridad competente previo al inicio del servicio y semestralmente, de los internos ayudantes de cocina y/o personal de limpieza. Así mismo este documento deberá archivar en el expediente de la Administración del penal.
- d) Mantener las instalaciones cedidas por el Establecimiento Penitenciario en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- h) 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 en coordinación con el Director o Administrador o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario, deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- i) Deberá suscribir las actas de supervisión de la ejecución de la prestación servicio, levantadas por el Director o Administrador o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario. Así mismo, suscribir las actas del Director Regional, Jefe de la Unidad de Administración, Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional, Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, las mismas que serán consideradas como sustento para la aplicación de penalidades y demás acciones que correspondan.
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que el Director del Establecimiento Penitenciario, así como de la Oficina Regional cursen al contratista con motivo de la ejecución de la prestación del servicio.


Edison Correa Torres
DIRECTOR
CP - GUILLABAMBA



9.17. El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de los internos ayudantes de cocina, los mismos que, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

9.18. El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada personal que labora en la prestación del servicio. Para los internos ayudantes de cocina deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, carnet sanitario, copia de certificación de capacitación, copia de planilla de pago o copia simple de la boleta de pago a los internos.

El expediente del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza. (cuando fueran externos) contará con los siguientes documentos: Copia del DNI, certificado domiciliario, certificado de antecedentes judiciales, certificado de antecedentes penales, certificado de antecedentes policiales, copia de carné sanitario, título profesional y certificado de habilidad (nutricionista); título, constancia, certificado o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el personal propuesto recibió la formación requerida.

El contratista remitirá previo al inicio de la ejecución contractual dichos expedientes al Director del Establecimiento Penitenciario para su evaluación y custodia, los cuales deberán ser actualizados permanentemente.

9.19. El contratista coordinará con el Administrador del Establecimiento Penitenciario con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno de limpieza y ayudante de cocina, en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.

9.20. El contratista, en caso desea emplear la mano de obra disponible del Establecimiento Penitenciario, entonces deberá coordinar con el Director del Establecimiento, con la finalidad de


Mat Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio, el mismo que será establecido en base al total de la población penal y normativa vigente (*Resolución Suprema N° 0019-81-SAI/DVM-“Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”*). Esto no podrá autorizarse para la preparación de alimentos destinados al personal de seguridad, en cuyo caso debe ser personal externo.

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

9.22. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 8.4 y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 163° del RLCE; para lo cual deberá levantarse el acta correspondiente, bastando la firma de todos o alguno de los servidores o funcionarios autorizados.

9.23. El Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario deberá de entregar mediante documento, copia de las prohibiciones: *“Se prohíbe al contratista el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario”*.

9.24. 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 Establecimiento Penitenciario. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.

9.25. De detectarse el ingreso o el intento de ingreso de artículos o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como la salida de bienes que son patrimonio del Establecimiento Penitenciario por parte del personal del contratista o de sus proveedores seleccionados, el Director o Administrador y el 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. Posterior a esto se procederá a la aplicación de la penalidad correspondiente y también podrá ser causal de resolución del contrato.

9.26. El Contratista debe garantizar los siguientes criterios de Bioseguridad:

- ✓ Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud.
- ✓ El personal encargado de la distribución de alimentos, deberán utilizar los siguientes elementos de protección:
 - Mascarilla Descartable Tipo N-95 o KN 95, y/o doble mascarilla quirúrgica de tres pliegues.
 - Gorro descartable (uso permanente).
 - Gafas de protección con ventosa (uso permanente)
- ✓ El personal del servicio contratado deberá cumplir con el lavado permanente de manos con jabón, desinfección con alcohol de 70 grados.
- ✓ Al ingreso diario el personal del contratista al Establecimiento Penitenciario, deberán controlarse la temperatura a través del personal de seguridad de cada Establecimiento Penitenciario.
- ✓ No está permitido que personal con problemas de salud infecto-contagiosas, laboren en los diferentes procesos de producción y distribución de alimentos dentro del Establecimiento Penitenciario, debiendo en todo caso proceder de conformidad a los protocolos establecidos en la normativa.

En caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal solicitado a tiempo completo como se establece en los ítems 9.10 para la ejecución del servicio, se levantará el acta correspondiente para la aplicación de la penalidad respectiva.

10. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones y de acuerdo con el Art. 37° de la RM N° 363-2005/MINSA. La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del contratista y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad pudiendo ser brindada por la municipalidad, entidades públicas y privadas o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis meses mediante un programa que incluya los principios generales


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLAGAMBA




Mg. Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas entre otros. Es responsabilidad del Director y/o Administrador y/o Nutricionista (en caso lo hubiera) del Establecimiento Penitenciario asegurarse el cumplimiento de lo dispuesto en el presente numeral.

El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el file que corresponda.

11. RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

A la Entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, representante o responsable, cocinero o chef, ayudantes de cocina y personal de limpieza o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución de la prestación.

El Contratista correrá con los gastos que demanden la realización del Control de la Inocuidad y Calidad descrita en el numeral 9.12 de la presente. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL, en los lugares que no cuente con laboratorio acreditado por INACAL, será con laboratorio de alguna institución pública (sector Salud o Essalud); por lo menos dos (02) veces al año, hasta un máximo de 05 veces.

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 B"; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario antes de los quince (15) días hábiles de iniciar el mes de prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos, personal de seguridad que labora 24x48 horas, por el periodo de un (1) mes calendario. Su ejecución se realizará, luego de la aprobación mediante Acta por parte del Director, Administración y Nutricionista (en caso hubiere) del Establecimiento Penitenciario, de no contar con profesional Nutricionista, solicitará la opinión técnica de la Nutricionista de la Oficina Regional por medio electrónico, para evaluación y recomendaciones con un plazo de cinco (05) días hábiles, posteriormente el Director y Administrador del Establecimiento Penitenciario procederá a su aprobación, suscribiendo cada una de las hojas del expediente de programación de menús, y luego será comunicada al Director de la Oficina Regional

De encontrarse observaciones a la programación presentada, el contratista tendrá un plazo de dos (2) días hábiles para la subsanación respectiva, caso contrario se le aplicará una penalidad. 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.

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

Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, El Contratista deberá comunicarlo por escrito y con anticipación ante el Director del Establecimiento Penitenciario para su evaluación y aprobación.

12. ADICIONALES ALIMENTICIOS (Sin costo alguno para la entidad)

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios para los internos(as) y personal de seguridad en las siguientes fechas del año:

Para internos (as): Los cuales no serán menores a 300 kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollo a la plancha, pollada, parrillada y otros platos en base de carnes. También estos pueden ser: mazamorra, flanes, tortas, keke, etc.

Presencia de la Programación + Adicional Mayor o igual a 300 gr.
Día de la Madre (solo para internas madres) : 2° domingo de mayo
Día del Padre (solo para internos padres) : 3° domingo de junio
Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de julio
Navidad : 25 de diciembre

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Ing. Luis María Chozaico
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

Para personal INPE: Los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales al menú del día festivo, pudiendo ser: pollo frito, pollada a la plancha y otros platos en base de carnes.

| | | |
|--|---|---------------------|
| Presa de la Programación + Adicional Mayor o igual a 300 gr. | : | |
| Día del Servidor Penitenciario | : | 12 de febrero |
| Día de la Madre (solo para seguridad madres) | : | 2° domingo de mayo |
| Día del Padre (solo para seguridad padres) | : | 3° domingo de junio |
| 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 Establecimiento Penitenciario la relación de adicionales a brindar a los internos(as) y/o personal del INPE junto con la programación mensual en la fecha que corresponda, suscrito por el profesional nutricionista para su aprobación respectiva.

13. HECHOS QUE IMPLICAN LA APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES AL CONTRATISTA

• **PENALIDAD 1**

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o que estos se encuentren sin la firma de este profesional, el Órgano Encargado de las Contrataciones le deducirá una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1 % del monto a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes en que incurre dicha falta. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del noveno día hábil previo al inicio del mes. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad diaria: (1% x valor a facturar del mes)

La penalidad total se calculará sumando las penalidades diarias por el retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 2**

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en las bases del Procedimiento de Selección, el Órgano Encargado de las Contrataciones, deducirá una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará la primera hora cuando el retraso sobrepase los 31 minutos, después de la primera hora se contabilizará la fracción como una hora. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: [(10% x valor a facturar del día) x (horas de retraso)]

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 3**

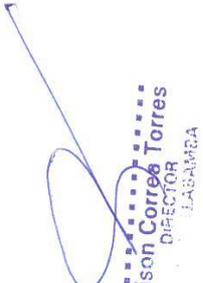
En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado (uniforme, guantes, botas de jebe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona, gorros y mandiles, según función que realice), marbete o distintivo que lo identifique como tal, el Órgano Encargado de las Contrataciones deducirá una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 4**

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados, así también los productos


Edison Correa Torres
DIRECTOR
LABORAL




Mg. Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR



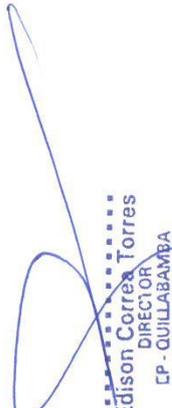


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

refrigerados que no se encuentren rotulados, en descomposición, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento o no sean aptos para el consumo humano o no estén conforme con las establecidas por la autoridad de salud e INACAL, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

Para el caso de los alimentos descompuestos, no aptos para consumo humano, la deducción de la penalidad se hará en base a los resultados de pruebas microbiológicas y organolépticas. Para el caso de los alimentos o insumos industrializados vencidos, la deducción de esta penalidad está sujeta a verificación visual de la etiqueta de envasado o rotulado. La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Asimismo, dichos alimentos serán retirados de los almacenes y eliminados con el acta respectiva, debiendo estar presente el representante de la empresa Contratista a, sin que ello genere costo adicional para el INPE.


Edison Correa Torres
DIRECTOR
DIRECCION
CP - QUILLABAMBA

• **PENALIDAD 5**

Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, el Órgano Encargado de las Contrataciones le 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.


Mar Livi Peta Chalco
ADMINISTRADOR

• **PENALIDAD 6**

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 ó almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 15% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (15% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 7**

En el caso que el personal que manipula alimentos presente las 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, el Órgano Encargado de las Contrataciones, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 8**



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

Por tener en mal estado de higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 9**

Por no tener en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, previo informe de la administración del Establecimiento Penitenciario, las cámaras de frío, equipos y artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará a partir del día siguiente que vence el plazo que otorgó la administración al Contratista para subsanar las deficiencias), por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 10**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, el Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 11**

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido, la no subsanación determinará incumplimiento del contrato, independientemente de la subsanación se le aplicará la penalidad. El Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 12**

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, el Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA




Luis Peña Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 13**

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Órgano Encargado de las Contrataciones, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 14**

En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad, permanencia del personal propuesto o ejecute el servicio con otro profesional distinto al propuesto (salvo que se cuente con la autorización de cambio de personal), según sea el caso, durante la ejecución diaria del servicio, se le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20 % del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en Establecimientos Penitenciarios con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día) x tiempo demora (min) / 480 min.

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 15**

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los dos (02) días calendarios siguientes con la subsanación de la observación realizada a la programación de menús presentada, se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (8% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 16**

En el caso que el Contratista prestara el servicio respecto a la elaboración de raciones para el Personal de Seguridad que labora 24 x 48 con un interno(a), se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 17**

En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA




Luis Perla Chalco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 18**

En el caso que el Contratista no cumpla con distribuir o entregar a internos el correspondiente menú (sea el desayuno, almuerzo o cena), se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

No se tomará en cuenta para deducir esta penalidad cuando el interno no reciba su ración por voluntad propia.

• **PENALIDAD 19**

En el caso que el Contratista permita la presencia de representante de internos durante la programación de los menús, la elaboración o preparación de los alimentos o durante la distribución o entrega de los mismos condicionando las entregas, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 20**

En el caso que el proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el Contratista ingrese o trate de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 21**

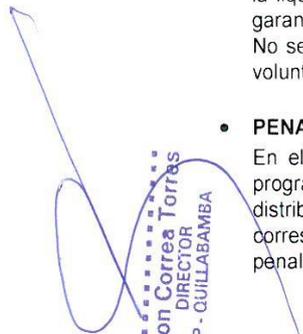
En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditara con el examen médico y bromatológico, se le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (100% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 22**

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, se le aplicará una penalidad correspondiente al


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA




Mag. Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (2% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 23**

En el caso que el Contratista no publique diariamente el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y las cantidades por ración de los alimentos crudos a utilizar para la preparación de los alimentos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (2% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

PENALIDAD 24

En el caso que el Contratista incumpla con pagar a sus proveedores de bienes y servicios (carnes, abarros, panadería, servicios del personal externo entre otros) y a consecuencia de ello coadyuve en mellar la imagen de la entidad (INPE), para lo cual deberá adjuntar documentación sustentatoria; por lo que, se aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director, el Administrador, el Nutricionista (en caso lo hubiera), además del Representante o personal encargado del contratista, documento en donde debe precisarse el tipo de incumplimiento.

La aplicación de penalidad será comunicada a EL CONTRATISTA bajo cualquier medio de comunicación, el cual será deducido del pago mensual inmediato.

14. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES según las cantidades de raciones atendidas en las dos quincenas de cada mes.

15. REAJUSTE DE PRECIO

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

16. VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO A
CARACTERISTICAS TECNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

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

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), **Lineamiento N° 001-2006-INPE/OGT**, internos con enfermedades diversas con prescripción médica, internas madre gestante e internas en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia); **(RD-011-2010-INPE-12; COMPENDIO DE NORMAS INTERNACIONALES DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA PENITENCIARIA Y DE EJECUCION PENAL- PRINCIPIO X, PRINCIPIO XI- Pag.114-115) (LINEAMIENTO N°0 01-2006-INPE/OGT).**

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

INTERNO(A):

| | DESAYUNO DEL 20 al 35% | ALMUERZO DEL 50 al 60% | CENA DEL 15 al 20% |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| VARON: | De 500 Kcal a 875 Kcal. | De 1,250 Kcal a 1,500 Kcal. | De 375 Kcal a 600 Kcal. |
| MUJER: | De 400 Kcal a 700 kcal. | De 1000 kcal a 1,500 Kcal. | De 300 Kcal a 500 Kcal. |

NIÑOS(A):

| DESAYUNO EL 20% | MEDIA MAÑANA DEL 10 al 12% | ALMUERZO DEL 36 al 40% | MEDIA TARDE DEL 10 al 12% | CENA EL 20% |
|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| De 150 Kcal a 250 Kcal. | De 75 Kcal a 150 Kcal. | De 270 Kcal. a 300 Kcal. | De 75 Kcal a 150 Kcal. | De 150 Kcal a 250 Kcal. |

PERSONAL DE SEGURIDAD:

| | DESAYUNO DEL 30 al 35% | ALMUERZO DEL 50 al 60% | CENA DEL 15 al 30% |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| VARON: | De 825 Kcal a 962.5 Kcal. | De 1,375 Kcal a 1,650 Kcal. | De 413 Kcal a 825 Kcal. |
| MUJER: | De 690 Kcal a 805 Kcal. | De 1150 Kcal a 1,380 Kcal. | De 345 Kcal a 690 Kcal. |

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

INTERNO:

| | PROTEÍNAS DEL 10 al 15 % VALOR CALÓRICO TOTAL | GRASAS EL 15 % al 30 % VALOR CALÓRICO TOTAL | CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% VALOR CALORICO TOTAL |
|---------------------------|--|--|--|
| DISTRIBUCION PORCENTUAL | | | |
| DISTRIBUCION KILOCALORIAS | EN De 250 Kcal a 375 Kcal. | De 375 Kcal a 750 Kcal. | De 1375 Kcal a 1875 Kcal. |
| DISTRIBUCION GRAMOS | EN De 63g a 94g. | De 42g a 83 g. | De 344g a 469g. |

INTERNA:

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

(Handwritten signature and stamp)
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA
 REGIONAL PENITENCIARIO SUR ORIENTE CUSCO

(Handwritten signature and stamp)
Miguel Luis Peña Chalcó
 ADMINISTRADOR
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO SUR ORIENTE CUSCO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

PERSONAL INPE MASCULINO:

| DISTRIBUCION PORCENTUAL | PROTEÍNAS | | GRASAS | | CARBOHIDRATOS |
|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---|
| | DEL 10% al 15 % DEL VALOR TOTAL | DEL 15 % al 30 % DEL CALÓRICO | EL 15 % al 30 % DEL VALOR TOTAL | DEL 30 % al 55 % DEL CALÓRICO | DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL |
| | DE 275 Kcal. A 413 Kcal. | | DE 413 Kcal. A 825 Kcal. | | DE 1513 Kcal. A 2063 Kcal. |
| DISTRIBUCION KILOCALORIAS | EN | | EN | | |
| DISTRIBUCION GRAMOS | EN | DE 69 g A 103 g. | EN | DE 46 g. A 92 g | DE 378 g. A 516 g. |

PERSONAL INPE FEMENINO:

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

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - GUILLABAMBA

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

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA INTERNO(A):

| DESAYUNO | ALMUERZO | CENA |
|--|--|---|
| OPCION 01: LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE PLATANO + HARINA DE TRIGO + CAFÉ + COCOA + EMOLIENTE + 03 PANES CON MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA. | OPCIÓN 1: SOPA + SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCOS O INFUSION OPCIÓN 2: SOPA Y SEGUNDO + ENSALADA Y/O FRUTA + INFUSION | OPCIÓN 1: SOPAS, SEGUNDO, MAZAMORRAS + 01 PAN OPCIÓN 2: MAZAMORRAS O ARROZ CON LECHE O INFUSIÓN + 01 PAN |

NOTA 1:

- **DESAYUNO:** Se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo, por hábitos y costumbres se podrá brindar una (1) vez por semana infusión (café, cocoa o emoliente).
- **ALMUERZO:** En el almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana como mínimo. Se podrá brindar sopa una vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- **CENA:** Se debe considerar y programar todas las alternativas de las opciones elegidas.

NOTA 2: La frecuencia de la preparación del menú de la cena estará sujeta a los usos y costumbres de cada Establecimiento Penitenciario, el mismo que será definido por el área usuaria la formulación del requerimiento.

Miguel Luis Peña Chalcó
 ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

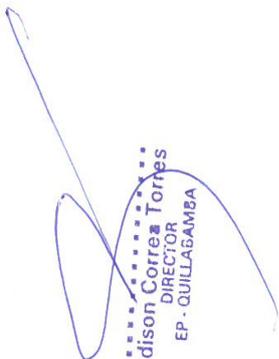
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA PERSONAL DE SEGURIDAD:

| DESAYUNO | ALMUERZO | CENA |
|--|--|---|
| OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, SIETE SEMILLAS, KIWICHA, CAÑIHUA, CHAPO + 03 PANES + QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, TAMAL, HUMITA, ACEITUNA, MARGARINA, MERMELADA, HOT DOG, JAMONADA. | ENTRADA +SOPA + SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + FRUTA + INFUSION O REFRESCO DE FRUTA | OPCION 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSION OPCION 02: SOPAS + INFUSION |
| OPCION 02: SOPA O SEGUNDO + 01 PAN + INFUSION. | | |

NOTA 1: En la opción 01 del desayuno se brindara leche (03) veces por semana como mínimo.

NOTA 2: En la opción 02 del desayuno, las cantidades y frecuencia de los alimentos para elaborar los segundos o sopas serán similares a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de las cenas.


Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA




INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
May Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ESQUEMA DE RACIONES DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA NIÑOS:

| DESAYUNO | REFRIGERIO | ALMUERZO | REFRIGERIO | CENA |
|--|---|---|--|---------------------|
| LECHE SOLA, LECHE CON AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, HARINA DE PLATANO, HARINA DE TRIGO, SEMOLA, CHAPO C/ LECHE + 01 PAN C/ MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE, PLATANO. | OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT + FRUTA PICADA OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO | SOPA + SEGUNDO + ENSALADA O FRUTA + REFRESCO. | OPCION 1 MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTA OPCION 2 YOGURT O LECHE ++ 04 UNIDADES DE GALLETAS O KEKE O BIZCOCHO O PAN OPCION 3 MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO. | SEGUNDOS + INFUSION |

NOTA:

- En el desayuno se brindará leche diariamente sola o con cereal.

[Handwritten signature]
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
[Handwritten signature]
Mag. David Peña Chalco
 ADMINISTRADOR



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO****OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE****CP N° 02-2024-INPE/22****Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico****CUADRO N° 01****FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS INTERNOS(AS)
DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE - INPE**

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g) |
|---------------------|--|-----------------------|--|
| DESAYUNO | PAN (30 g. CADA UNIDAD) Considerar 3 panes (90 gramos) | DIARIO | 90 g. |
| | FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 250 cc |
| | LECHE EVAPORADA CON CEREAL | 2 VECES POR SEMANA | 125 cc |
| | CEREALES (AVENA o QUINUA, ETC) | 2 VECES POR SEMANA | 70 cc |
| | CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE | 1 VEZ POR SEMANA | 25 g. |
| | SOYA, MACA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, 07 SEMILLAS O CAÑIHUA, HARINA DE PLATANO, HARINA DE TRIGO, ETC | 2 VECES POR SEMANA | 10 g. |
| | FRUTA CON CEREAL | 1 VEZ POR SEMANA | 25 g. |
| | FRUTA SOLA | ADECUADO AL MENU | 30 g. |
| | ACEITUNA | 1 VEZ POR SEMANA | 150 gr |
| | JAMONADA | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | HOT DOG | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | QUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 40 g. |
| | MARGARINA | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | MANJAR BLANCO | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| ALMUERZO | MERMELADA | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO | 1 VEZ POR SEMANA | 55 g. |
| | CONSERVA DE PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | RES SIN HUESO (PRESA) | 1 VEZ POR SEMANA | 120 g. |
| | RES CON HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g. |
| | RES CON HUESO PARA PICADO | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| | RES SIN HUESO PARA PICADO | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| | MENUDENCIA DE RES O POLLO (SOPA) | 2 VECES POR SEMANA | 100 g. |
| | CARNE DE RES, POLLO (SOPA) | 2 VECES POR SEMANA | 100 g. |
| | MENUDENCIA DE RES (PARA GUISOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| | POLLO (CARNE PULPA-PRESA) | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g. |
| | POLLO CON HUESO (PARA PICADO) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| | MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON) (PARA SALTADOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| | HUEVO DE GALLINA (SE BRINDARA COMO ACOMPAÑANTE, GUISOS, LOCRO DE ZAPALLOS, MENESTRA, ETC) | 1 VEZ POR SEMANA | 55 g. |

[Handwritten signature]
Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Miguel Luis Pineda Cordero
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g) |
|--|---|--------------------------------|--|
| | CERDO CON HUESO (PRESA) | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g |
| | CERDO SIN HUESO (PRESA) | | 120 g |
| | CERDO CON HUESO (PICADO) | | 100 g |
| | CABRITO o CARNERO o PAVITA o GALINA (CON HUESO PARA PRESA) | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g |
| | PESCADO ENTERO | 1 VEZ POR SEMANA | 220 a 250 g |
| | PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) | | 160 g |
| | PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA | 1 VEZ POR QUINCENA | 100 g |
| | POTA | 1 VEZ POR QUINCENA | 100 g |
| | LECHE DE VACA, LECHE EVAPORADA PARA PREPARACIONES DIVERSAS | ADECUADO AL MENU | 80 cc |
| | QUESO FRESCO PARA PREPARACIONES DIVERSAS | ADECUADO AL MENU | 40 cc |
| | ARROZ | 6 VECES POR SEMANA COMO MINIMO | 30 a 60 g |
| | TRIGO o QUINUA u OTROS (EN GUIOSOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 150 - 180 g |
| | FIDEOS TALLARIN (SEGUNDOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | FIDEOS (SOPA) | ADECUADO AL MENU | 200 g |
| | MENESTRA, ARROZ U OTROS (SOPA) | | 80 g |
| | MENESTRAS (EN GUIOSOS) (Se brindará acompañado de un producto de origen animal no se considera pellejo o lonja de chancho cuya cantidad mínima será de 50 gr) | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE) | 3 VECES POR SEMANA | 80 g |
| | PAPA o YUCA o CAMOTE o PLATANO (SOLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO PARA SOPA | 1 VEZ POR SEMANA | 200 g |
| | PAPA PARA PICADOS | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| PAPA SECA | 1 VEZ POR SEMANA | 200 g | |
| OLLUCO | 1 VEZ POR SEMANA | 80 g | |
| FRUTAS: PLATANOS O NARANJAS O MANDARINAS U OTROS | 1 VEZ POR SEMANA | 100 a 200 g | |
| VERDURAS | 3 VECES POR SEMANA | 120 - 150 g | |
| CENA | RES SIN HUESO | ADECUADO AL MENU | SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION |
| | RES CON HUESO | 2 VEZ POR SEMANA | 40 a 250 g |
| | POLLO CON HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | MENUDENCIA DE RES (SOPA) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | CARNE DE RES, POLLO (SOPA) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | MENUDENCIA DE POLLO PARA SOPA (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON) | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | MENUDENCIA DE POLLO PARA SEGUNDO (HIGADO, MOLLEJA O CORAZON) | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | HUEVO DE GALLINA | 1 VEZ POR SEMANA | 55 g |

Edison Covea Torres
 DIRECTOR
 CP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
 INPE
 ADMINISTRADOR
 Mg. Luis Felipe Choico





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA - MAXIMA DIARIO (cc/g) |
|---------------------|--|-------------------------|---|
| | PESCADO ENTERO O PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 150 g |
| | CONSERVA DE PESCADO, PRODUCTOS EN BASE A ANCHOVETA O POTA | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | FIDEOS TALLARIN | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | ARROZ PARA SEGUNDO | SEGÚN USOS Y COSTUMBRES | 100 g |
| | PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE) | 3 VECES POR SEMANA | 90 g. |
| | PAPA o YUCA o CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (PARA SOPAS) | ADECUADO AL MENU | 80 g. |
| | VERDURAS | ADECUADO AL MENU | 50 g. |
| | FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS, (PARA SOPAS) | SEGÚN USOS Y COSTUMBRES | SEGÚN VARIEDAD Y TIPO DE PREPARACION 30 a 150 g. |
| | FRUTA PARA MAZAMORRA | 2 VECES POR SEMANA | 40 g. |
| | PLATANO o NARANJA o MANDARINA u OTROS (FRUTAS) | ADECUADO AL MENU | 40 g. |
| | LECHE DE VACA | SEGÚN USOS Y COSTUMBRES | 150 a 160 g. |
| | LECHE EVAPORARA (PARA MAZAMORRAS Y OTRAS PREPARACIONES) | SEGÚN USOS Y COSTUMBRES | 120 a 150 g. |
| | SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAICENZA, OCAS, MAIZ, YUCAS (PARA MAZAMORRAS) | SEGÚN USOS Y COSTUMBRES | 100 cc |
| | PAN DE 30 gr | ADECUADO AL MENU | 60 cc |
| | CAFÉ, COCOA, EMOLIENTE, CEBADA, CACAO, ETC. | 3 VECES POR SEMANA | 30 g. |
| | OTROS: ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, MANI, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC | ADECUADO AL MENU Y VCT | 10 g. |
| | | | ADECUADO AL MENU |

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - GUILLABAMBA



Mar. Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR



NOTA 1: 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,

- El área usuaria elaborará el cuadro de frecuencia y cantidades de alimentos a consumir teniendo en cuenta el VCT y distribución porcentual de las kilocalorías y macronutrientes para el personal de seguridad femenino, internas y niños.
- Para internas y personal de seguridad femenino, el VCT, será adecuado en función del consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños(a), la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

CUADRO N° 02

CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL DE SEGURIDAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE - INPE

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g) |
|---|---|----------------------------|--|
| DESAYUNO | PAN (30 g. CADA UNIDAD) | 03 UNIDADES PAN DIARIO | 90 g |
| | LECHE DE VACA | 1 VEZ POR SEMANA | 240cc |
| | LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA) | 1 VEZ POR SEMANA | 120 cc |
| | LECHE EVAPORA CON CEREAL | 1 VEZ POR SEMANA | 70 cc |
| | AVENA o QUINUA CON FRUTAS | 1 VEZ POR SEMANA | 25 g |
| | SOYA, MACA, HARINA DE HABAS o KIWICHA, HARINA DE PLATANO, SIETE SEMILLAS, CAÑIHUA, ETC. | 2 VECES POR SEMANA | 25 g |
| | CAFÉ, MANZANILLA, ANIS U OTROS | 1 VEZ POR SEMANA | 10 g |
| | ACEITUNA | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | QUESO FRESCO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | HUEVO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | PALTA | 1 VEZ POR SEMANA | 70 g |
| | CONSERVA DE PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | POLLO PECHUGA | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | RES PULPA | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| | JAMONADA O HOT DOG | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | MARGARINA | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | MERMELADA O MANJAR BLANCO | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | FRUTA ENTERA | 1 VEZ POR SEMANA | 150 g |
| | FRUTAS SECAS | ADECUADO A LA PROGRAMACION | 200 a 250 g |
| ALMUERZO | FRUTA PARA ENSALADA O JUGO | ADECUADO A LA PROGRAMACION | g |
| | FRUTAS SECAS | ADECUADO A LA PROGRAMACION | 20 a 50 g. |
| | VERDURAS | ADECUADO AL MENU | 40 a 250 g. |
| | OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS | ADECUADO AL MENU | ADECUADO AL VCT |
| | SOPA O ENTRADA | | |
| | POLLO CON HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | POLLO SIN HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 40 g |
| | MENUDENCIA DE POLLO FRESCO (CORAZON, HIGADO, MOLLEJA) | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | RES SIN HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 40 g |
| | RES CON HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| CONSERVA DE PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g | |
| PESCADO Y/O MARISCOS | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g | |
| PESCADO Y/O MARISCOS EN CEVICHE | 1 VEZ POR SEMANA | 120 g | |
| LECHE | ADECUADO AL MENU | 30 cc | |
| QUESO | ADECUADO AL MENU | 30 g | |
| HUEVO | ADECUADO AL MENU | 55 g | |
| MENESTRAS VARIADO | ADECUADO AL MENU | 30 g | |
| FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ, MOTE, ETC | ADECUADO AL MENU | 30 g | |
| PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO (PARA GUARNICION) | ADECUADO AL MENU | 200 g | |
| VERDURAS ENSALADA TOTAL | ADECUADO AL MENU | 200 a 250 g | |
| VERDURAS VARIADAS | ADECUADO AL MENU | 50 a 250 g | |
| OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS | ADECUADO AL MENU | ADECUADO AL VCT | |
| SEGUNDO | | | |
| RES SIN HUESO (PRESADO) | 1 VEZ POR SEMANA | 120 g | |
| RES CON HUESO (PRESADO) | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g | |

(Handwritten signature)
 Edison Correa Torres
 DIRECTOR REGIONAL
 OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO

(Handwritten signature)
 Mylys Petre Chalco
 ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g) |
|---------------------|--|----------------------------|--|
| | POLLO FRESCO CON HUESO (PRESADO) | 02 VECES POR SEMANA | 160 g |
| | POLLO PECHUGA | 1 VEZ POR SEMANA | 120 g |
| | HUEVO DE GALLINA | ADECUADO AL MENU | 55 g |
| | PAVITA O GALLINA CON HUESO PRESADO | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g |
| | CERDO CON HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g |
| | PESCADO ENTERO | 1 VEZ POR SEMANA | 200 g |
| | PESCADO EN FILETE | 1 VEZ POR SEMANA | 160 g |
| | MENUDENCIA DE RES | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | ARROZ | ADECUADO AL MENU | 150g |
| | FIDEOS TALLARIN | ADECUADO A LA PROGRAMACION | 150 g |
| | MENESTRAS (EN GUIOS) | 3 VECES POR SEMANA | 80 g |
| | TRIGO O QUINUA EN GUIO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA) | ADECUADO AL MENU | 150 g |
| | PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE) | 3 VECES POR SEMANA | 100 g |
| | OLLUCO | ADECUADO AL MENU | 150 g |
| | FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC) | DIARIO | 120 - 150 g |
| | FRUTAS PARA REFRESCO | ADECUADO AL MENU | 40 g |
| | VERDURAS PARA ENSALADA | ADECUADO AL MENU | 150 g |
| | VERDURAS PARA PREPARACION DIVERSA | DIARIO | 50 g |
| | OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS | ADECUADO AL MENU | ADECUADO AL VCT |
| | RES SIN HUESO (EN GUIOS PICADOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g |
| | RES CON HUESO | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | POLLO, GALLINA FRESCA CON HUESO (EN GUIOS PICADOS, SOPAS, CALDOS) | 2 VECES POR SEMANA | 100 g |
| | PESCADO ENTERO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 130 g |
| | MENUDENCIA DE RES | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | HUEVO | 1 VEZ POR SEMANA | 55 g |
| | ARROZ | 3 VECES POR SEMANA | 100 g |
| | TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g |
| | FIDEOS TALLARIN PARA SEGUNDOS | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g |
| | PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE) | 3 VECES POR SEMANA | 60 g |
| CENA | PAPA EN GUIOS PICADOS | ADECUADO AL MENU | 100 g |
| | OLLUCO , ZAPALLO, BROCOLI, CAIGUA, VAINITAS, ETC (SEGUNDOS) | ADECUADO AL MENU | 100 a 150 g |
| | VERDURAS | DIARIO | 30 g. |
| | VERDURAS PARA ENSALADA | ADECUADO AL MENU | 150 g |
| | FRUTAS (MANZANA, MANDARINA, NARANJAS, LIMAS, MELOCOTON, PLATANOS, PEPINO, SANDIA, PAPAYA, MELOS, PIÑA, MANGO, TUNA, ETC) | ADECUADO AL MENU | 150 g |
| | FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS) | 2 VECES POR SEMANA | 50 g |
| | OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS | ADECUADO AL MENU | ADECUADO AL VCT |

Edison Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Miguel Luis Peña Chalcó
ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g) |
|---------------------|--|-----------------------|--|
| OTROS | ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS ETC. | ADECUADO AL MENU | ADECUADO AL VCT |

Nota: La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
• Para el personal femenino, el presente cuadro se adecuara al requerimiento calórico (2,300 Kcal), en función al consumo de carbohidratos y lípidos.


Edison Correa Torres
DIRECTOR
CP - QUILLABAMBA




Mg. Luis Peña Ctrialco
ADMINISTRADOR



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO****OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE****CP N° 02-2024-INPE/22****Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico****CUADRO N° 03**

CUADRO DE FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR LOS NIÑOS(A) DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE LA OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE - INPE

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g) |
|---|---|-----------------------|--|
| DESAYUNO | PAN (30 g. CADA UNIDAD) | 1 UNIDAD PAN DIARIO | 30 gr. |
| | LECHE DE VACA | 1 VEZ POR SEMANA | 240cc |
| | LECHE EVAPORADA (SOLA O CON CAFÉ O CON COCOA) | 1 VEZ POR SEMANA | 120 cc |
| | LECHE EVAPORA CON CEREAL | 1 VEZ POR SEMANA | 70 cc |
| | AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA | DIARIO | 10 g. |
| | MARGARINA | 1 VEZ POR SEMANA | 10 g. |
| | MANJAR BLANCO | 1 VEZ POR SEMANA | 10 g. |
| | JAMONADA O HOT DOG | 1 VEZ POR SEMANA | 10 g. |
| | QUESO FRESCO | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. |
| | HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO | 1 VEZ POR SEMANA | 55 g. |
| | PALTA | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | CONSERVA DE PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | CAMOTE FRITO | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g. |
| | PLATANO | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. |
| CAMOTE | 1 VEZ POR SEMANA | 80 g. | |
| MEDIA MAÑANA | YOGURT DE LECHE | 3 VECES POR SEMANA | 200 cc |
| | KEKE | 1 VEZ POR SEMANA | 70 g. |
| | FRUTA VARIADAS (PARA JUGOS) | 2 VECES POR SEMANA | 60 g. |
| | FRUTAS VARIADAS (PICADAS) | DIARIO | 100 g. |
| | GELATINA | 2 VECES POR SEMANA | 25 g. |
| | FLAN | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. |
| | GALLETA SODA | 4 VECES POR SEMANA | 25 g. |
| | HUEVO | 3 VECES POR SEMANA | 55 g. |
| | HUEVO DE CODORNIZ | 2 VECES POR SEMANA | 55 g. |
| | RES SIN HUEVO | 1 VEZ POR SEMANA | 40 g. |
| | POLLO CON HUESO | 2 VECES POR SEMANA | 60 g. |
| | POLLO CON HUESO, PICADO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g. |
| | HUEVO DE GALLINA | 1 VEZ POR SEMANA | 55 g. |
| | PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 70 g. |
| MENUDENCIA DE RES | 2 VECES POR SEMANA | 60 g. | |
| PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. | |
| MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) | 3 VECES POR SEMANA | 40 g. | |
| QUESO FRESCO | ADECUADO AL MENU | 15 g. | |
| LECHE EVAPORADA | ADECUADO AL MENU | 15 cc. | |
| ARROZ | 6 VECES POR SEMANA | 65 g. | |
| TRIGO O QUINUA (SIN PAPA) | 1 VEZ POR SEMANA | 68 g. | |
| TRIGO O QUINUA (EN GUISO) | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g. | |
| FIDEOS TALLARIN | 1 VEZ POR SEMANA | 65 g. | |
| FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO) | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g. | |
| MENESTRAS (EN GUISOS) | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. | |
| MENESTRA (SOLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g. | |
| PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. | |

Edson Correa Torres
DIRECTOR
EP - QUILLABAMBA

Miguel Luis Peña Chaico
ADMINISTRADOR



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| RACION DE ALIMENTOS | ALIMENTOS A CONSIDERAR | FRECUENCIA DE CONSUMO | CANTIDAD MINIMA DIARIO Y/O RANGOS (cc/g) |
|---|---|-----------------------|--|
| MEDIA TARDE | PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE) | 3 VECES POR SEMANA | 50 g. |
| | FRUTAS | 3 VECES POR SEMANA | 100 g. |
| | FRUTAS (EN REFRESCO) | DIARIO | 30 g. |
| | VERDURAS PARA ENSALADAS | DIARIO | 30 g. |
| | FRUTAS EN MAZAMORRAS | 3 VECES POR SEMANA | 36 g. |
| | LECHE EVAPORADA SOLA | DIARIO | 150 cc. |
| | LECHE EVAPORADA PARA MAZAMORRAS | 2 VECES POR SEMANA | 70 cc. |
| | PAN O BISCOCHO | 3 VECES POR SEMANA | 30 g. |
| | ARROZ | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. |
| | AVENA | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. |
| SEMOLA | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. | |
| QUINUA | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. | |
| CHUÑO | 1 VEZ POR SEMANA | 20 g. | |
| MAICENA | 1 VEZ POR SEMANA | 15 g. | |
| CENA | POLLO CON HUESO | 2 VECES POR SEMANA | 60 g. |
| | PESCADO | 1 VEZ POR SEMANA | 60 g. |
| | MENUENCIA DE RES | 2 VECES POR SEMANA | 60 g. |
| | PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA | 1 VEZ POR SEMANA | 30 g. |
| | MENUENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) | 1 VEZ POR SEMANA | 40 g. |
| | ARROZ | 3 VECES POR SEMANA | 65 g. |
| | TRIGO O QUINUA (SIN PAPA) | 1 VEZ POR SEMANA | 68 g. |
| | TRIGO O QUINUA (EN GUISO) | 1 VEZ POR SEMANA | 65 g. |
| | FIDEOS TALLARIN | 1 VEZ POR SEMANA | 65 g. |
| | FIDEOS TALLARIN (CON ACOMPAÑAMIENTO) | 1 VEZ POR SEMANA | 50 g. |
| PAPA, YUCA, CAMOTE O PLATANO (SOLA) | 1 VEZ POR SEMANA | 100 g. | |
| PAPA, YUCA, CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPAÑANTE) | 6 VECES POR SEMANA | 50 g. | |
| VERDURAS | DIARIO | 30 g. | |
| FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRGIO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS) | 3 VECES POR SEMANA | 20 g. | |
| SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRA) | 1 VEZ POR SEMANA | 25 g. | |
| ESPECIAS | ADECUADAS AL MENU | ----- | |

[Handwritten signature]
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 CP - QUILLABAMBA



[Handwritten signature]
Miguel Luis Peña Chato
 ADMINISTRADOR



- Cada Oficina Regional adecuará este cuadro de frecuencias y cantidades de los alimentos según los requerimientos del área usuaria.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

FORMATO A
MODELO DE FORMATO DE MENUES DE INTERNOS(AS) A PRESENTARSE EN EL
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

| ALIMENTO | PESO BRUTO (g) | PROT (g) | GRASAS (g) | CHO. (g) | VALOR KALORICO (KCAL) | | | TOTAL KCAL |
|------------------|----------------|----------|------------|----------|-----------------------|--------|-------|------------|
| | | | | | PROT | GRASAS | CARB. | |
| DESAYUNO: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | V.C. DESAYUNO | | | KCAL |
| ALMUERZO: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | V. C. ALMUERZO | | | KCAL |
| CENA: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | V. C. CENA | | | KCAL |
| VCT (Gr.) | | | | | | | | |
| VCT (%) | | | | | | | | |
| VCT (Kcal.) | | | | | | | | |
| | | | | | TOTAL V. C. T. MENU | | | TOTAL KCAL |

(Handwritten signature)
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 REGION SUR ORIENTE CUSCO

(Handwritten signature)
Mg. Luis Peña Chalko
 ADMINISTRADOR

.....
 Nombre y firma de persona Natural o Representante legal o Apoderado del Contratista.

.....
 Nombre y firma de Nutricionista del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

FORMATO B
MODELO DE FORMATO DE MENUES DEL PERSONAL DEL INPE A PRESENTARSE EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

| ALIMENTO | PESO BRUTO (g) | PROT (g) | GRASAS (g) | CHO. (g) | VALOR KALORICO (KCAL) | | | TOTAL KCAL |
|-------------|----------------|----------|------------|----------|-----------------------|--------|-------|------------|
| | | | | | PROT | GRASAS | CARB. | |
| DESAYUNO: | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | V.C. DESAYUNO | | | KCAL |
| ALMUERZO: | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | V. C. ALMUERZO | | | KCAL |
| CENA: | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | V. C. CENA | | | KCAL |
| VCT (Gr.) | | | | | | | | |
| VCT (%) | | | | | | | | |
| VCT (Kcal.) | | | | | | | | |
| | | | | | TOTAL V. C. T. MENU | | | TOTAL KCAL |

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 DEP. GUILLABAMA
 DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO
 INPE

Mag. Luis Pacheco Caceres
 ADMINISTRADOR
 DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO
 INPE

.....
 Nombre y firma de persona Natural o Representante legal o Apoderado del Contratista.

.....
 Nombre y firma de Nutricionista del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

FORMATO N° C
MODELO DE FORMATO DE MENUES PARA NIÑOS A PRESENTARSE EN EL ESTABLECIMIENTO
PENITENCIARIO

| ALIMENTO | PESO BRUTO | PROT | GRASAS | CARB. | VALOR KALORICO (KCAL) | | | TOTAL |
|---------------|------------|------|--------|-------|-----------------------|------------|------|-------|
| | (g) | (g) | (g) | (g) | PROT | GRASAS | CARB | KCAL |
| DESAYUNO: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | | | | |
| | | | | | V.C. DESAYUNO | KCAL | | |
| MEDIA MAÑANA: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | | | | |
| | | | | | V.C. MEDIA MAÑANA | KCAL | | |
| ALMUERZO: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | | | | |
| | | | | | V. C. ALMUERZO | KCAL | | |
| MEDIA TARDE: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | | | | |
| | | | | | V. C. MEDIA TARDE | KCAL | | |
| CENA: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| SUB TOTAL | | | | | | | | |
| | | | | | V. C. CENA | KCAL | | |
| | | | | | VCT (Gr.) | | | |
| | | | | | VCT (%) | | | |
| | | | | | VCT (Kcal.) | | | |
| | | | | | TOTAL V. C. T. MENU | TOTAL KCAL | | |

[Handwritten signature]
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Administrador
Edy Luis Peña Chalco



.....
 Nombre y firma de persona Natural o Representante legal o Apoderado del Contratista.

.....
 Nombre y firma de Nutricionista del contratista

NOTA: La presente relación debe estar firmada por un profesional nutricionista colegiado y habilitado por el respectivo colegio profesional



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

FORMATO E

ACTA UNICA DE SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

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

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

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

INCUMPLIMIENTO:

PENALIDAD N° 1 RETRASO DE LA PRESENTACION DE LA RELACION DE MENUS O NO EFECTUAR CORRECCIONES A LOS FORMATOS DE DOSIFICACION SUSCRITOS POR SU NUTRICIONISTA.

PENALIDAD N° 2 RETRASO EN LA DISTRIBUCION DE RACIONES DE ACUERDO AL HORARIO.

PENALIDAD N° 3 EL PERSONAL QUE LABORA NO SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE UNIFORMADO.

PENALIDAD N° 4 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA ALMACENE EN EL EP VIVERES CARNES O INSUMOS DESCOMPUESTAS Y/O ADULTERADAS FUERA DE LA FECHA DE VENCIMIENTO O NO SEAN APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O NO ESTEN CONFORME CON LAS ESTABLECIDAS POR LA AUTORIDAD DE SALUD E INACAL.

PENALIDAD N° 5 POR PONER LAS VAJILLAS Y/O UTENSILIOS DE LA COCINA EN MAL ESTADO DE CONSERVACION Y EN CONDICIONES ANTIHIGIENICAS.

PENALIDAD N° 6 POR TENER VIVERES E INSUMOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INCORRECTAMENTE ALMACENADOS O TENERLOS SOBRE EL PISO O SUELO, ALMACENADOS CON MATERIALES DESINFECTANTES Y DETERGENTES O ALMACENADOS TENIENDO CONTACTO LOS ALIMENTOS FRESCOS CON LOS SECOS.

PENALIDAD N° 7 EN EL CASO QUE EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS PRESENTAN LAS UÑAS CRECIDAS O SUCIAS, CABELLO LARGO Y/O BARBA CRECIDA EN CASO DE VARONES Y CABELLOS SUELTO E CASO DE MUJERES, EN AMBOS CASOS INDUMENTARIA Y/O UNIFORMES SUCIO.

PENALIDAD N° 8 POR TENER EN MAL ESTADO DE HIGIENE LAS CAMARAS DE FRIO, EQUIPOS Y/O ARTEFACTOS ELECTRICOS DE USO EN LA ELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS O BEBIDAS.

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILABAMBAS
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
 DIRECCION SUR ORIENTE CUSCO

Miguel Peña Chalco
 ADMINISTRADOR
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
 DIRECCION SUR ORIENTE CUSCO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

PENALIDAD N° 9 POR NO TENER EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO, PREVIO INFORME DE LA ADMINISTRACION DEL EP LAS CAMARAS DE FRIO, EQUIPO Y ARTEFACTOS ELECTRICOS DE USO EN LA ELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS O BEBIDAS.

PENALIDAD N° 10 POR TENER DESECHOS Y RESIDUOS EXPUESTOS EN EL AREA DE COCINA DEL EP FUERA DE LOS TACHOS DE BASURA RESPECTIVOS.

PENALIDAD N° 11 POR NO CUMPLIR CON LA CANTIDAD DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CRUDO PARA LA ELABORACION DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA INTERNOS(AS) Y PERSONAL INPE CONFORME SE DETALLA EN EL FORMATO DE DOSIFICACION DEL DIA RESPECTIVO DEBIENDOSE LEVANTAR EL ACTA CORRESPONDIENTE PARA QUE SE SUBSANE EN EL MISMO DIA A FIN DE QUE SE ENTREGUE LA RACION COMPLETA EN EL HORARIO ESTABLECIDO, LA NO SUBSANACION DETERMINARA INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO INDEPENDIEMENTE SE LE APLICARA LA PENALIDAD.

PENALIDAD N° 12 POR VARIACION DE MENU SIN PERMISO O SIN CONTAR CON LA AUTORIZACION RESPECTIVA POR PARTE DEL ADMINISTRADOR DEL E.P.

PENALIDAD N° 13 POR DEFICIENCIAS EN LA PRESENTACION DEL MENU COMO PUEDEN SER ALIMENTOS QUEMADOS Y/O MALOGRADOS, SIN PERJUICIO DE LA SUBSANACION CORRESPONDIENTE.

PENALIDAD N° 14 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LA CANTIDAD Y PERMANENCIA DEL PERSONAL PROPUESTO SEGUN SEA EL CASO, DURANTE LA EJECUCION DIARIA DEL SERVICIO

PENALIDAD N° 15 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA DENTRO DE LOS DOS DIAS CALENDAREIOS SIGUIENTES CON LA SUBSANACION DE LA OBSERVACION REALIZADA A LA PROGRAMACION DE MENUS PRESENTADAS.

PENALIDAD N° 16 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA PRESTARA EL SERVICIO RESPECTO A LA ELABORACION DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24X48 CON UN INTERNO(A).

PENALIDAD N° 17 EN EL CASO QUE EL REPRESENTANTE DEL CONTRATISTA ABANDONE LAS INSTALACIONES DEL E.P. DURANTE LA SUPERVISION QUE SE EFECTUE AL SERVICIO, INGRESO DE INSUMOS AL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO, HALLAZGO DE INSUMOS O BIENES PROHIBIDOS POR PARTE DEL CONTRATISTA O SUS DEPENDIENTES, LAS SUPERVISIONES EFECTUADAS POR PERSONAL DEL MINSA O EL PERSONAL DE LABORATORIO PARA EFECTUAR MUESTREO A LOS INSUMOS.

PENALIDAD N° 18 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON DISTRIBUIR O ENTREGAR A INTERNOS EL CORRESPONDIENTE MENU (SEA EL DESAYUNO, ALMUERZO O CENA).

[Handwritten signature]
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
INPE
Miguel Peña Chalco
 ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

PENALIDAD N° 19 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA PERMITA LA PRESENCIA DE REPRESENTANTE DE INTERNOS DURANTE LA PROGRAMACION DE LOS MENUS LA ELABORACION O PREPARACION DE LOS ALIMENTOS O DURANTE LA DISTRIBUCION O ENTREGA DE LOS MISMOS CONDICIONANDO LAS ENTREGAS.

PENALIDAD N° 20 EN EL CASO QUE EL PROVEEDOR DE LOS INSUMOS PARA LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS O EL TRANSPORTISTA CONTRATADOPOR EL CONTRATISTA INGRESE O TRATE DE INGRESAR BIENES O PRODUCTOS PROHIBIDOS.

PENALIDAD N° 21 EN EL CASO QUE LOS ALIMENTOS PROPORCIONADOS COMO MENUS, CAUSEN INTOXICACION A LOS INTERNOS(AS) O NIÑOS Y/O PERSONAL DE SEGURIDAD LA CUAL SE ACREDITE CON EL EXAMEN MEDICOY BROMATOLOGICO.

PENALIDAD N° 22 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO CUENTE CON EL CARNE SANITARIO VIGENTE DE CADA UNA DE LAS PERSONAS QUE LABORAN PARA EL CONTRATISTA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION ADEMAS EN EL CASO DE SU NUTRICIONISTA LA HABILITACION NPROFESIONAL VIGENTE.

PENALIDAD N° 23 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA NO PUBLIQUE DIARIAMENTE EL MENU EN LAS PIZARRAS UBICADAS EN LA ENTRADA DE COCINA LAS CANTIDADES POR RACION DE LOS ALIMENTOS CRUDOS A UTILIZAR PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS.

PENALIDAD N° 24 EN EL CASO QUE EL CONTRATISTA INCUMPLA CON PAGAR A SUS PROVEEDORES DE PRODUCTOS (CARNES, ABARROTES, PANADERIA, ENTRE OTROS) Y A CONSECUENCIA DE ELLO COADYUVE EN MELLAR EL NOMBRE DE NUESTRA INSTITUCION (INPE).

Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



Mag. Luis Peña Chalco
 ADMINISTRADOR



OBSERVACIONES AL SERVICIO

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

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

OTRAS OBSERVACIONES

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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

Siendo las horas se culmina con la supervisión.

..... de de
 CIUDAD DIA MES AÑO

Firman:

[Handwritten signature]
 Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILIBAMBА



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

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

[Handwritten signature]
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
 DIRECCION REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO
 M. LUIS PEÑA CHALCO
 ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

FORMATO F

ACTA UNICA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTACION

I DATOS GENERALES DEL SERVICIO

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

II DATOS ESPECIFICOS DEL SERVICIO

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

(Handwritten signature)
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



(Handwritten signature)
Miguel Luis Peña Chalco
 ADMINISTRADOR



III PERSONAL QUE BRINDA CONFORMIDAD

Director del E.P. : _____
 Administrador del E.P. : _____
 Nutricionista del EP : _____



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

..... de de
 CIUDAD DIA MES AÑO

Revisado por:

Jefe del Equipo de Logística de la
 Oficina Regional.

..... de de
 CIUDAD DIA MES AÑO

[Handwritten signature]
 Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



NOTA:

Para el Pago, la presente acta debe contener:

- Firma y sello de cada una de las personas descritas.
- En caso no existiera nutricionista en el EP se omitirá dicha firma.
- Copia simple de reporte emitido por la Subdirección de Seguridad de la Sede Regional, en el cual conste la cantidad de internos(as), niños(as) y personal de seguridad que labora 24 x 48 del INPE por cada día en el Establecimiento Penitenciario.
- Copia simple de actas de supervisión efectuadas en el periodo (de ser el caso).
- Comprobante de pago.

[Handwritten signature]
 Mat. Luis Peña Chato
 ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

| | |
|---|--|
| Concepto: Persona Natural o Jurídica que realizó el servicio: N° de Contrato: | |
| Periodo del Servicio: | Del al del mes de de 20... |
| Monto Ejecutado: | S/ (..... con 00/100 Soles) |
| Observaciones : | |

[Handwritten Signature]
Edison Correa Torres
 DIRECTOR
 EP - QUILLABAMBA



 Firma y sello del Director del EP

 Firma y sello del Administrador del EP

 Firma y sello Nutricionista o similar EE.PP. _____
 Firma y sello Representante Legal Contratista

Lugar y Fecha:

[Handwritten Signature]
Hg. Luis Pacheco Chalco
 ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

IMPORTANTE: Implementación Decreto Supremo N° 103-2020-EF

El contratista deberá disponer que todo el personal encargado de ejecutar el servicio de alimentación utilice permanentemente mascarillas y guantes descartables. No podrán utilizar pulseras, anillos y relojes de pulseras debido a que el coronavirus COVID-19 permanece en estas superficies. Asimismo, previo al inicio de las operaciones diarias se deberá tomar la temperatura con un termómetro infrarrojo a todo el personal. Si existiera una temperatura superior a los 37.8 °C, el personal deberá retirarse.

También es importante señalar, que cualquier personal que contraiga el coronavirus COVID-19 durante la ejecución contractual deberá ser separado hasta que supere la enfermedad. El reemplazo del personal externo deberá ser realizado en el plazo máximo de tres (3) días calendario y el personal interno previa solicitud al Comité Penitenciario, ambos casos sin que exista aplicación de penalidad alguna.

Las áreas de cocina y almacén deberán ser desinfectadas con una frecuencia semanal de tres (3) veces por semana y la cual se rociará una solución diluida de hipoclorito de sodio del 0.1-0.5%.

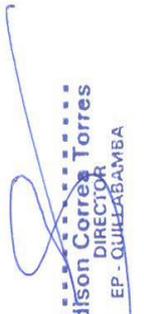
IMPLEMENTACIÓN DE LA NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA

El contratista deberá cumplir con la Norma Sanitaria, que establecen los Principios Generales de Higiene que deben de cumplir los Establecimientos que brindan servicio de alimentación colectiva.

CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de DOS integrantes.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 25%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 25%.


Edison Correa Torres
DIRECCIÓN
EP - QUILIBAMBAMBA




Mg. Luis Peña Corralco
ADMINISTRADOR





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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

| | |
|--------------|---|
| B | CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL |
| B.1 | EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>.el postor debe contar con un (01) vehículo furgón frigorífico, para el transporte de insumos alimenticios, con una capacidad mínima de dos (02) toneladas de carga útil, el cual debe reunir las condiciones adecuadas de salubridad para el transporte de productos perecibles.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> |
| B.2 | INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá de contar con dos (2) almacenes fomaes, uno (1) para víveres frescos y uno (1) para víveres secos, los mismos que se utilizaran para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente a cada Establecimiento Penitenciario; ambos almacenes deberán de estar ubicados en la ciudad de Quillabamba.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</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> |
| B.3 | CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE |
| B.3.1 | FORMACIÓN ACADÉMICA |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>NUTRICIONISTA Y/O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Título profesional como Nutricionista y/o Ingeniero en Industrias Alimentarias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Nutricionista será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> |



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| | |
|--------------|--|
| B.3.2 | CAPACITACIÓN <u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA Y/O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Diez (10) horas de capacitación en Sistema de Gestión de Alimentos, Calidad e Inocuidad de Alimentos, HACCP y diez (10) horas de capacitación en buenas prácticas de Almacenamiento, emitido por un profesional nutricionista o una institución educativa reconocida por el Ministerio de Educación. REPRESENTANTE O RESPONSABLE Doce (12) horas de capacitación en “Buenas Practicas de Manipulación de alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a 12 meses a la fecha de presentación de ofertas. COCINERO O CHEF Doce (12) horas de capacitación en “Buenas Practicas de Manipulación de alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”, con una antigüedad no mayor a 12 meses a la fecha de presentación de ofertas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de (i) constancias o (ii) certificados o (iii) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la capacitación del personal propuesto Importante <i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i> |
| B.4 | EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE <u>Requisitos:</u> NUTRICIONISTA Y/O INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Experiencia mínima de un (01) año como Nutricionista y/o Ingeniero en Industrias Alimentarias en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario. REPRESENTANTE O RESPONSABLE Experiencia mínima de un (01) año como Representante o Responsable en la supervisión y/o control del servicio de alimentación o similares. COCINERO O CHEF Experiencia mínima de uno (01) año como Cocinero o Chef en servicios de alimentación colectiva tales como hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos Penitenciarios, comedores, Instituciones Públicas o Privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario. <u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u> <u>Acreditación:</u> |



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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

Importante

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

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 4,000,000.00 (Cuatro millones 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 similares a los siguientes: Servicio de preparación de alimentación tipo menú para personas, servicio de elaboración de alimentos tipo menú para personas o servicio de atención de raciones alimenticias tipo menú; debiendo tener una atención diaria de 400 raciones como mínimo por contratación.

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 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 brin de certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *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.*



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN | | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|----------------------|--|---|
| A. | PRECIO | |
| | <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6). | La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio [100] puntos |

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.



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 [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], 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°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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.”*



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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 DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se deberán incluir en la proforma de las bases de los procedimientos de selección y en los contratos las siguientes penalidades:

- **PENALIDAD 1**

En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús, o no efectúe las correcciones a los Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista o que estos se encuentren sin la firma de este profesional, el Órgano Encargado de las Contrataciones le deducirá una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1 % del monto a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes en que incurre dicha falta. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del noveno día hábil previo al inicio del mes. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad diaria: $(1\% \times \text{valor a facturar del mes})$

La penalidad total se calculará sumando las penalidades diarias por el retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 2**

En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en las bases del Procedimiento de Selección, el Órgano Encargado de las Contrataciones, deducirá una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará la primera hora cuando el retraso sobrepase los 31 minutos, después de la primera hora se contabilizará la fracción como una hora. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: $[(10\% \times \text{valor a facturar del día}) \times (\text{horas de retraso})]$

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

- **PENALIDAD 3**

En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado (uniforme, guantes, botas de jebe en zonas frías o para el caso de zonas cálidas de alta temperatura alternativamente podrán usar zapatillas blancas de lona,

gorros y mandiles, según función que realice), marbete o distintivo que lo identifique como tal, el Órgano Encargado de las Contrataciones deducirá una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 4**

En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados, así también los productos refrigerados que no se encuentren rotulados, en descomposición, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento o no sean aptos para el consumo humano o no estén conforme con las establecidas por la autoridad de salud e INACAL, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

Para el caso de los alimentos descompuestos, no aptos para consumo humano, la deducción de la penalidad se hará en base a los resultados de pruebas microbiológicas. Para el caso de los alimentos o insumos industrializados vencidos, la deducción de esta penalidad está sujeta a verificación visual de la etiqueta de envasado o rotulado. La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Asimismo, dichos alimentos serán retirados de los almacenes y eliminados con el acta respectiva, debiendo estar presente el representante de la empresa Contratista a, sin que ello genere costo adicional para el INPE.

- **PENALIDAD 5**

Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, el Órgano Encargado de las Contrataciones le 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser retirados por el Contratista el mismo día de su observación y serán reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

- **PENALIDAD 6**

Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

materiales desinfectantes y detergentes ó almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos; el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 15% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad

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

Penalidad : (15% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 7**

En el caso que el personal que manipula alimentos presente las 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, el Órgano Encargado de las Contrataciones, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad aplicada será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 8**

Por tener en mal estado de higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 9**

Por no tener en buen estado de funcionamiento y mantenimiento, previo informe de la administración del Establecimiento Penitenciario, las cámaras de frío, equipos y artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, el Órgano Encargado de las Contrataciones, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará a partir del día siguiente que vence el plazo que otorgó la administración al Contratista para subsanar las deficiencias), por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad : (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 10**

Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, el Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 11**

Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el formato de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido, la no subsanación determinará incumplimiento del contrato, independientemente de la subsanación se le aplicara la penalidad. El Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (20% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 12**

Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del Administrador del Establecimiento Penitenciario, el Órgano Encargado de las Contrataciones 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (5% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 13**

Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente, el Órgano Encargado de las Contrataciones, 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 la presente falta y se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

• **PENALIDAD 14**

En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, según sea el caso, durante la ejecución diaria del servicio, se le aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20 % del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en Establecimientos Penitenciarios con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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

Penalidad: $(20\% \times \text{valor a facturar del día}) \times \text{tiempo demora (min)} / 480 \text{ min.}$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 15**

En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los dos (02) días calendarios siguientes con la subsanación de la observación realizada a la programación de menús presentada, se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(8\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 16**

En el caso que el Contratista prestara el servicio respecto a la elaboración de raciones para el Personal de Seguridad que labora 24 x 48 con un interno(a), se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 17**

En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, ingreso de insumos al Establecimiento Penitenciario, hallazgo de insumos o bienes prohibidos por parte del Contratista o sus dependientes, las supervisiones efectuadas por personal del MINSA o el personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 18**

En el caso que el Contratista no cumpla con distribuir o entregar a internos el correspondiente menú (sea el desayuno, almuerzo o cena), se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: $(25\% \times \text{valor a facturar del día})$

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

No se tomará en cuenta para deducir esta penalidad cuando el interno no reciba su ración por voluntad propia.

- **PENALIDAD 19**

En el caso que el Contratista permita la presencia de representante de internos durante la programación de los menús, la elaboración o preparación de los alimentos o durante la distribución o entrega de los mismos condicionando las entregas, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 20**

En el caso que el proveedor de los insumos para la elaboración de los alimentos, o el transportista contratado por el Contratista ingrese o trate de ingresar bienes o productos prohibidos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (25% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 21**

En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditara con el examen médico y microbiológico, se le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (100% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 22**

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, se le aplicará una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (2% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 23**

En el caso que el Contratista no publique diariamente el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina las cantidades por ración de los alimentos crudos a utilizar para la preparación de los alimentos, se le aplicará una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

Penalidad: (2% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

- **PENALIDAD 24**

En el caso que el Contratista incumpla con pagar a sus proveedores de bienes y servicios (carnes, abarrotes, panadería, servicios del personal externo entre otros) y a consecuencia de ello coadyuve en mellar el nombre de la Entidad (INPE), para lo cual deber adjuntar documentación sustentatoria; por lo que se le aplicará una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad: (10% x valor a facturar del día)

La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.

Las penalidades descritas anteriormente se aplicarán cuando consten en actas debidamente suscritas por el Director o el Administrador o el Nutricionista (en caso lo hubiera), además del Representante o personal encargado del contratista, documento en donde debe precisarse el tipo de incumplimiento.

La aplicación de penalidad será comunicada a EL CONTRATISTA bajo cualquier medio de comunicación, el cual será deducido del pago inmediato.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹³.

ANEXOS

¹³ 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>



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
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 ¹⁴ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁵

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.

¹⁴ 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.

¹⁵ 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

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° 02-2024-INPE/22

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 ¹⁶ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁷ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁸ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹⁶ 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.

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁹

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.

¹⁹ 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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
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.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
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



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° 02-2024-INPE/22

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°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

TOTAL OBLIGACIONES

100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consoiciado 1
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consoiciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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.

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *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]"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²³ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²³ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
Presente. -

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº 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 | | | | | | | | | | |

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO

OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE

CP N° 02-2024-INPE/22

Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº 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 ²⁸ VENTA | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹ |
|--------------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
OFICINA REGIONAL SUR ORIENTE CUSCO - INPE
CP N° 02-2024-INPE/22
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

ANEXO N° 12

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
CONCURSO PÚBLICO N° 02-2024-INPE/22
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado 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], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.