

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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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





PERÚ

MINISTERIO DE
JUSTICIA Y DERECHOS
HUMANOS

OFICINA REGIONAL
LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de
Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E..P. Chincha"

BASES ADMINISTRATIVAS

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

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2021-INPE/18

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE
SEGURIDAD DE LOS E.P ICA, EP CAÑETE, E.P. CHINCHA"

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE
SEGURIDAD DE LOS E.P ICA, EP CAÑETE, E.P. CHINCHA"



PAC: 8



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





PERÚ

MINISTERIO DE
JUSTICIA Y DERECHOS
HUMANOS

OFICINA REGIONAL
LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de
Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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



1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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





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.*

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.



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.

DISPOSICIONES FINALES

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



PERÚ

MINISTERIO DE
JUSTICIA Y DERECHOS
HUMANOS

OFICINA REGIONAL
LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de
Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



**CAPÍTULO I
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : OFICINA REGIONAL LIMA DEL INPE
 RUC N° : 20381132596
 Domicilio legal : Av. Abancay cdra. 5 s/n Edificio Anselmo Barreto 4to. Piso.
 Teléfono: : 427-0470
 Correo electrónico: : mdionisio@inpe.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de Ica, Cañete y Chincha de la ORL-INPE.

ITEM N°	EE.PP.	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES
I	ICA	INTERNOS	RACION	4,750	365	1,733,750
		INTERNAS	RACION	250	365	91,250
		NIÑOS	RACION	10	365	3,650
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	62	365	22,630
II	CAÑETE	INTERNOS	RACION	2000	365	730,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	50	365	18,250
	CHINCHA	INTERNOS	RACION	3000	365	1,095,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200
TOTAL RACIONES						3'723,730

3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° D000029-2021-INPE-ORL** el 13 de agosto de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**RECURSOS ORDINARIOS****Importante**

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



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante la LCE) y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante el RLCE).
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31084 – Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 204-2012-EF – TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- El contratista está obligado a realizar el servicio en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N°26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA y



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

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

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 documentos¹, 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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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 – PIDE² 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

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>



el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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



³ 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.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Anexo 8 de Declaración Jurada según numeral 49.4 del Artículo 49 del Reglamento de la Ley.

Presentación de ISO 9001:2015 como factor de evaluación – Sistema de Gestión de la Calidad.

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "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:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Estructura de costos⁵.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁶.

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*

⁴ 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/>

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

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Haya⁷.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- La Recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



PERÚ

MINISTERIO DE
JUSTICIA Y DERECHOS
HUMANOS

OFICINA REGIONAL
LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de
Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E..P. Chincha"

efectuada.

- Comprobante de pago: Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima.



**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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EPICA

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

001

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Servicio de alimentación para los internos(as), niños(as) y personal INPE que cumple funciones de 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Ica de la ORL-INPE.
2. **FINALIDAD PÚBLICA:**
Proveer de alimentación saludable a los internos(as), niños(as) y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Ica de la ORL-INPE, en las mejores de condiciones de higiene y salubridad.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**
Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación a los internos(as), niños(as) y personal INPE que labora 24 x 48 horas, del establecimiento penitenciario de Ica de la ORL-INPE.
4. **ANTECEDENTES:**
De acuerdo al artículo 11° del Reglamento del Código de Ejecución Penal aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2003-JUS le corresponde al interno el derecho de recibir alimentación balanceada y en condiciones higiénicas, la misma que debe ser suministrada por el Instituto Nacional Penitenciario de acuerdo al artículo 135° del mismo cuerpo Legal.
5. **CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS SERVICIO A CONTRATAR:**

5.1. Descripción y cantidad del servicio a contratar:

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
ICA	INTERNOS	Ración	4,750	365	1'733,750
	INTERNAS	Ración	250	365	91,250
	NIÑOS	Ración	10	365	3,650
	PERSONAL INPE (24 X 48)	Ración	62	365	22,630
TOTAL DE RACIONES ANUALES					1'851,280

- a) El Contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A.
- b) Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- c) En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.
- d) Para el caso del abastecimiento del insumo pan, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Ica, que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro, además de contar con Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente, otorgado por D:GESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01/3

- e) Debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse el Contratista, deberá contar con almacenes ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, en los cuales tenga existencias de alimentos de los que puede disponer a fin de prevenir cualquier desabastecimiento y para garantizar su inocuidad.
- f) Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- g) Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima-INPE.
- h) El Contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes, equipos electrónicos, utensilios y otros equipos, muebles y enseres necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones, asimismo, para la preparación de alimentos, el Contratista 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.
- i) El Contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintores de Tipo K y ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- j) El Contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.0248 E.P. Ica

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto deberá estar considerado dentro del Ofertado.

- k) El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un Nutricionista (personal clave) debiendo laborar en horario de 08:00 a 17:00 horas dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.
- l) El Contratista deberá contar con un Cocinero Profesional o Chef, quien cumplirá con las funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo en horario de 08:00 a 17:00 horas dentro de las instalaciones del penal.
- m) El Personal Clave y Otro personal podrán ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro de igual o superior condiciones requerido en los Términos de Referencia, para lo cual, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Administración de la ORL INPE, con conocimiento de la Dirección del Establecimiento Penitenciario Ica (para ser evaluado por el área de administración de la ORL), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Dirección del EP Ica. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuente con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.
- n) Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad debiendo el contratista realizarlo en coordinación con el Equipo de Control de Alimentos (ECA) del E.P. Ica y la Oficina Regional Lima, por lo menos 02 veces al año (01 cada 06 meses), el mismo que consistirá en una





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Declaración de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

000

inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

- El costo que demande la realización del control de calidad, será asumido íntegramente por el Contratista. Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a elaborarse estará descrita en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato N° A; Formato N° B del Anexo A).

o) Para la procedencia de las carnes el Contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. deberán ser frescos y/o congelados aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA, el Contratista remitirá el certificado de calidad y/o sanidad correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración del Establecimiento Penitenciario de Ica, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen al Establecimiento Penitenciario.
- El pescado será apto para consumo humano y se registrarán según lo establecido en el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el Item 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

p) El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.

q) El servicio objeto de la presente deberá incluir todos los costos que 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.

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Decreto de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0000

asume solidariamente (Contratista y Personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.

- s) El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.
- t) El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "En el diseño y desarrollo de la contratación pública debe considerarse criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

Adicionales alimenticios:

El contratista brindará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos, niños y personal INPE que labora 24x48 horas en las siguientes fechas del año.

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

Día del Padre	: 3° domingo de junio
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Navidad	: 24 diciembre

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

Día del Servidor Penitenciario	: 12 de Febrero
Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día del Padre	: 3° Domingo de Junio
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Navidad	: 24 de diciembre
Año nuevo	: 31 diciembre

Importante: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional nutricionista con cinco (05) días de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

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

5.2. Actividades.

- a) El Contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el Contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del Contratista.
- b) El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa.
 - Para los internos cocineros (ayudantes de cocina y personal de limpieza) deberá incluir los siguientes documentos: copia del Acta de Consejo Penitenciario, copia de Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO E.P. ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

- El Expediente del Nutricionista, Representante-Almacenero y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero o chef). En la ejecución contractual deberán actualizarse el carnet sanitario y el Certificado de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales podrán presentar el Certificado CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1378), según corresponden.

Cabe señalar que se deberá mantener actualizado el carnet sanitario de cada uno de sus trabajadores. Asimismo, el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

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

- c) El servicio que brinda el personal externo del Contratista (Nutricionista, Representante-Almacenero, Cocinero o Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control, estarán sujetos al control y supervisión del ECA del Establecimiento Penitenciario.
- d) El Representante-Almacenero del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionadas a la marcha del mismo, registro de raciones atezgadas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al ECA del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

5.3. FORMA DE MEDICIÓN DE RESULTADOS:

- a) La supervisión, verificación, evaluación y control del servicio se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos (ECA) integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad; así mismo, se deberá coordinar con el Área de Salud del E.P para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio.
- b) El ECA verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- c) El Equipo de Control de Alimentos de la Entidad realizará lo siguiente:
 - Aprobará los menús para cada frenta (30) días propuestos por el Contratista.
 - Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
 - Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- d) Asimismo, el Equipo de Control de Alimentos, verificará:
 - Que, la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01, 02 y 03) de alimentos descritos en el Anexo A.

[Handwritten signature]





"Oscania de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA

- 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, además del codex alimentarius.
- Que, los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas
- Que, las raciones alimenticias para internos (as), niños (as) y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- Que, el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (tostas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- Que, los manipuladores de alimentos tales como el Cocinero Profesional o Chef propuesto por el Contratista, así como los ayudantes de cocina y Representante-Almacenero del Contratista cuentan con carné sanitario y utilizan siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapabocas.
- Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios cumple con registrar formalmente el ingreso y salida del personal externo conformante del equipo de cocina de la empresa proveedora.
- Que, el personal de la empresa del contratista conformado por el Cocinero Profesional o Chef y Representante-Almacenero deben estar presentes desde el inicio de la distribución de los alimentos, debiéndose turnar para que uno de ellos esté presente los días sábado, domingo y feriados. Se debe precisar que el o la nutricionista por ser personal "clave" debe estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos y diariamente (jueves a domingo), durante todo el periodo de vigencia del contrato suscrito con la Entidad. El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.
- Que, los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- Que, el Representante-Almacenero del Contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- Que el Contratista actualice periódicamente los carnets de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza, bajo responsabilidad del ECA.
- Que el Contratista realice de manera trimestral (cada tres meses), acciones de desratización y desinsectación en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo Certificado de Desratización y Desinsectación por la empresa que realizó el servicio.
- Que, la ración alimenticia (menú) a brindarse a los Internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús propuesto por el Contratista, y aprobados por la Entidad
- 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 Contratista prestará todas las facilidades al Equipo de Control de Alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.





"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Orina

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

INTERNOS (AS)

PERSONAL INPE

DESAYUNO :	07:00 a 08:00 horas	DESAYUNO :	08:00 a 09:00 horas
ALMUERZO :	12:00 a 13:30 horas	ALMUERZO :	13:30 a 14:30 horas
CENA :	17:00 a 18:00 horas	CENA :	19:00 a 20:00 horas

NIÑOS (AS)

DESAYUNO :	07:00 a 08:00 horas
1/2 DESAYUNO :	10:30 a 11:00 horas
ALMUERZO :	12:00 a 13:30 horas
1/2 ALMUERZO :	15:00 a 15:30 horas
CENA :	17:00 a 17:30 horas

- f) El Director General, El Administrador, Jefe de Logística de la Oficina Regional Lima, efectuarán supervisiones inopinadas sobre la ejecución contractual del servicio a fin de cumplir con los resultados esperados; de evidenciarse algún incumplimiento en la ejecución del contrato, deberán constar en Actas las cuales constituirán sustento para la aplicación de penalidades y/o acciones que correspondan. Asimismo, los citados funcionarios podrán delegar las supervisiones al personal bajo su cargo, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- g) El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- h) De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario y bienes indebidos de cualquier naturaleza por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.
- i) De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el Acta de Incautación o Decomiso.
- j) El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01/1

- k) La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.
- l) Los cambios fortuitos que se puedan presentar en la programación de menús aprobados, deberán ser comunicados por escrito y con anticipación ante las autoridades del penal con el sustento respectivo. Asimismo, solo se aceptará hasta tres (03) modificaciones de un menú programado que por motivos debidamente sustentados no se pueda preparar. Ese menú deberá ser puesto de conocimiento de los Representantes de cada Pabellón.

5.4. Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

- **Lugar**
La prestación del servicio se desarrollará en el Caserío Cachiche S/N - Ica
- **Plazo de la ejecución de la prestación**
El plazo de ejecución del presente contrato es de 365 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente de la culminación del Contrato Vigente.

5.5. Resultados esperados

Los resultados esperados son:

- a) Internos y personal del INPE 24x8 horas beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad que cumple con los indicadores sustentados en criterios normativos que los regulen (1).
- b) De corresponder, Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internas con enfermedades diversas, internas madres gestantes e internas en período de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el Área de Salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario(2).
- c) 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:
 - Normas Técnicas Peruanas, Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas";
 - Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola";
 - D.S. 027-2009 que modifica la norma sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas;
 - D.S. - 004-2011-AG-SENASA Reglamento de Agro inocuidad alimentaria;
 - Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva";
 - CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en Servicios de comida para colectividades";
 - Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE;
 - Codex Alimentarius;

(1) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias", del CENAN - M NSA, remida con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-NPCLM (Referencia Of. de N° 0637-2018-SGM/INSA).

(2) Recomendación del OCI - Conclusión N° 8, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0001

- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA. Aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva;
- Decreto Legislativo N° 1304-2016 "Ley de Rotulado"
- d) Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos(as), niños(as) y personal INPE que labora (24x48) de Establecimiento Penitenciario de Ica de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- e) Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. Requisitos del proveedor

- a) Estar inscrito en el Registro Nacional Proveedores (RNP) asociado al RUC.
- b) Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC) activo.
- c) Contar como actividad económica principal el servicio de alimentación para personas.
- d) No encontrarse suspendido para contratar con el Estado.
- e) No tener impedimentos para participar en el procedimiento.

6.2. Recursos a ser provistos por el proveedor

6.2.1. Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

Vehículo:

El Contratista deberá utilizar por lo menos con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-96/SA, Título V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, debiendo acreditar la posesión de las unidades.

Asimismo, para el perfeccionamiento del contrato, el Contratista deberá indicar los nombres de los choferes, así como adjuntar copia simple de las licencias de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, además mediante declaración jurada deberá indicar que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión FRIGORÍFICO O ISOTÉRMICO y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas.

En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

Cámara frigorífica:

Una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles, con una capacidad mínima de 04 toneladas, (dicho almacén deberá estar ubicado dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Defensa de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01/01

6.2.2. Infraestructura estratégica

- a) El Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Almacén para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), los cuales deberán estar ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima.

Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Con el fin de velar que dicho almacén cumpla con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con:

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

Un (01) Almacén para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):

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

- b) Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro.
- Además de contar con Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente, otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA). Para ello, como postor en la etapa de calificación, deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite.

6.2.3. Personal

A. Personal clave

a. Personal 1

Un (01) Nutricionista (*)

i. Actividades

- Promoción en salud de internos y personal INPE
- Promueve y supervisa la nutrición y alimentación individual y colectiva.
- Realiza el monitoreo y vigilancia alimentario nutricional, mediante la atención dietética y dieta terapéutica a nivel individual, y la vigilancia



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

alimentario nutricional a nivel colectivo y cumple funciones de gestión y administración principalmente en programas alimentarios, registro y estadísticas de acciones

- Coordinación de equipos de trabajo y manejo de personal a cargo. En cada una de estas funciones puede realizar además acciones educativas y de intervención.

ii. Perfil

- Título profesional en Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo, colegiado y habilitado.

Respecto a la habilitación de la colegiatura, esta deberá ser presentado para el perfeccionamiento del contrato.

- Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (Como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios)
- 90 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y Poe-Poes actualizado.
- 30 horas lectivas, en Certificado de capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos frente al COVID-19.
- Estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carne Sanitaria vigente

El profesional Nutricionista del Contratista la Empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de Representante-Almacenero de la empresa o del Contratista

b. Personal 2

Un (01) Representante-Almacenero

i. Actividades

- Realizar las gestiones respectivas para fumigar cada tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el Contratista, asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- Hacer llegar al Administrador del EP Ica los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, emitidos por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, oñas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EPICA"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

(pena), para lo cual el representante-Almacenero del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo

- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o Jefe del Área de Salud)
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al Contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el Contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su Representante-Almacenero en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

ii. Perfil

- Experiencia mínima de un (01) año como supervisor en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (Como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios).
- Deberá contar con 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y Pce-Pces, el cual debe estar actualizado
- Estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

c. Personal 3

Un (01) Cocinero Profesional e Chef

i. Actividades

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieto terapéuticos.
- Supervisar y dirigir el personal a su cargo
- Controlar la higiene, manipulación adecuada de los alimentos y el uso racional de los ingredientes.
- Orientar al personal en las diversas técnicas culinarias
- Controlar la distribución de las preparaciones culinarias.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza del área de trabajo, así como la seguridad y mantenimiento de los bienes asignados.
- Colaborar en la elaboración del pedido de alimentos frescos y secos
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- Coordinar y mantener diariamente informado al nutricionista del Contratista sobre las actividades realizadas.
- Realizar otras funciones que el Contratista le asigne para mejorar el servicio en la cocina.

MINISTERIO DE JUSTICIA





0103



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Declaro de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

ii. Perfil

- Mínimo Técnico Titulado a nombre de la Nación en Gastronomía y/o Chef y/o Maestro de Cocina y/o Chef y/o Alta Gastronomía
- Experiencia mínima de un (01) año como Cocinero en la preparación de raciones alimenticias (menús) a un grupo colectivo (Como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios)
- Estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.
- Deberá contar con 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos, el cual debe estar actualizado.

(*) El nutricionista de la Empresa no podrá cumplir con las funciones de ser a la vez su Representante-Almacenero de la empresa Contratista.

B. Otro personal

a. Personal 1

Tres (03) Personal de Limpieza (**)

(Interno) de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario de Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará persona externo requerido

i. Actividades

- Mantener las instalaciones y ambientes del área de cocina del penal en óptimas condiciones de salubridad

ii. Perfil

- Mínimo de 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos

b. Personal 2

Veinte (20) Ayudantes de cocina. (***)

(Interno) de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido

i. Actividades

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

ii. Perfil

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0101

- Mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos.
- Estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente.

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

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

Las capacitaciones deben efectuarse por personal especializado (pudiendo ser el Nutricionista del Contratista), desde el inicio de la ejecución de contrato y con la debida oportunidad, emitiéndose la constancia o certificado respectivo, cuya copia será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario³.

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

El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimientos Penitenciarios. El Contratista podrá designar a cada uno de sus trabajadores funciones adicionales a la presente; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente, excepto el Nutricionista que sí podrá cumplir las funciones de Representante-Almacenero.

En caso el Contratista decida contar con personal externo como personal de limpieza y ayudante de cocina deberá presentar los documentos correspondientes al perfil, para el perfeccionamiento del contrato.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. Otras obligaciones

7.1.1. Otras obligaciones del contratista

- El Contratista deberá proporcionar una pizarra acrílica (2 m x 1.5 m.).
- El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.
- Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- El Contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia

³ Recomendación N° 7 (punto (ii)) del INFORME N° 007-2014-INPE/16



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO (P. ICA)

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.

- El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de lebré, gomas gorras/redecillas para mujeres y delantales impermeables y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, decidiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima - INPE. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo de bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista.
- El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que éstos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales.
- El contratista deberá indicar la unidad vehicular que se utilizará para el cumplimiento del servicio, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio, asimismo el contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio*.
- El Contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- Que, el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo el Contratista emitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- El Contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberá ser capacitado respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla en la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que se refieren a temas que deben estar referidos al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), desarrollados por el Contratista, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario.
- El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo

* Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCA). Referencia: Memorando Múltiple N° 135-2021-INPE/04, Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18 y Memorando Múltiple N° 915-2014-INPE/18



MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decreto de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

menos una capacitación trimestralmente en temas de epidemiología, manipulación, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal, conservación de alimentos y relaciones humanas, dirigido al cocinero o chef, supervisor o Representante-Almacenero. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.

- Según el DS N° 007 - 99 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante-Almacenero o responsable y de los ayudantes de cocina deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas.
- El contratista deberá cumplir estrictamente los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad frente a la pandemia ocasionada por la COVID-19, de acuerdo a los Lineamientos establecidos en la Resolución Ministerial N° 446-2020-MINSA y sus modificatorias. En cumplimiento a ello para la suscripción del contrato, deberá acreditar estar inscrito en el Sistema Integrado para COVID-19 (SISCOVID empresas). En caso no se encuentre registrado, deberá presentar el "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo", adaptado a las condiciones en que se desarrolla el servicio en el Establecimiento Penitenciario. En caso de consorcios, solo deberá presentar y cumplir con el registro en el SISCOVID empresas o "Plan para la vigilancia, prevención y control de la COVID-19 en el trabajo" debidamente aprobados, aquellos integrantes que se hayan comprometido según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria.
- Referente a la prevención por COVID-19, el personal interno y externo del Contratista deberá pasar evaluación clínica todos los meses, y en caso que alguno de los trabajadores presente sintomatología y sospecha o padecimiento de COVID-19, deberá notificarse y pasar evaluación clínica y bioquímica de manera inmediata.

7.1.2. Recursos y facilidades a ser provistas por la Entidad

La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario, pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

7.2. Adelantos

No se otorgará adelantos.

7.3. Medidas de control durante la ejecución contractual

La supervisión, verificación, evaluación y control del servicio estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad; así mismo, se deberá coordinar con el Área de Salud del EP para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio.

7.4. Conformidad de la prestación

La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del Área de Salud.

7.5. Forma de pago

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



MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO I.P.N.A.

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

- La conformidad del servicio deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista) y en caso no se contare con este último profesional dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del Área de Salud, quienes son responsables de su recepción.
- Informe del Nutricionista, y en caso no se contare con este último profesional dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe de Área de Salud emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios.

7.6. Penalidades

7.6.1. Penalidad por mora

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 152 del Reglamento.

7.6.2. Otras penalidades aplicables

De acuerdo con el artículo 153 del Reglamento se establece penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación siendo estas:

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista que afecte la supervisión y control del servicio.	<p>Por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se contabilizará en días calendario, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $P = 0,01 \times VT$ <p>P: Penalidad diaria VT: Monto total de la quincena en soles</p> <p>La penalidad total a aplicar al contratista en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos.</p>	<p>Se levantará el Acta respectiva debidamente firmada por el Director o su representante el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además de lo anteriormente mencionado.</p> <p>El retraso de conformidad de este ítem no constituye o se negue a firmar el Acta, no se contabilizará como un día de retraso para computar la penalidad, como tal, sino que se deberá contar con el Acta de conformidad.</p>
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5.3 literal e) del TDR y en las cantidades de raciones establecidas (menús).	<p>Por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora computada el retraso sobrepase los 30 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $P = 0,1 \times VTD \times H$	<p>Se levantará el Acta respectiva debidamente firmada por el Director o su representante el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además de lo anteriormente mencionado.</p> <p>El retraso de conformidad de este ítem no constituye o se negue a firmar el Acta, no se contabilizará como un día de retraso para computar la penalidad, como tal, sino que se deberá contar con el Acta de conformidad.</p>



Handwritten signature and stamp



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0101

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación	Forma de cálculo	Procedimiento
		P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso.	integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jete, gorros y mandiles, según función que realice).	Penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.01 \times VTD$ P : Penalidad. VTD: Valor total diario.	En tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente. Así mismo las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Asuntos Internos y el Órgano de Control Interno, por supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones.
04	En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano.	20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.2 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario. n : número de días Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.	
05	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones anti higiénicas.	5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario. n : número de días Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.	Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio
06	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos.	10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
07	En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o	5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad	





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EPICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

00010

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación	Forma de cálculo	Procedimiento
	sucias, casello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios.	se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
08	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano).	5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
09	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos	5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
10	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos, niños y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de 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.	5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario. Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera: En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores a 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.	
11	Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte	5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el	





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0001



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación	Forma de cálculo	Procedimiento
	del administrador de penal o quien haga sus veces.	Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
12	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente.	10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
13	En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio.	2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.02 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
14	En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada.	5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario. Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.	
15	En el caso que el Contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente	2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula: $P = 0.02 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario.	
16	En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de canales o centros de beneficios autorizados por SENASA.	20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el	

.....



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

010102

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación	Forma de cálculo	Procedimiento
		<p>contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $P = 0.2 \times VTD \times n$ <p>P: Penalidad VTD: Valor total diario n : número de días que no acredite la procedencia</p>	
17	<p>En los casos que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual; y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.</p>	<p>5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicia la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $P = 0.05 \times VTD \times n$ <p>P: Penalidad VTD: Valor total diario n : número de días que no acredite la procedencia</p>	

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

7.7. 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 UN (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

8. Requisitos de Calificación

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p>Requisitos:</p> <p>Vehículo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mínimo un (01) camión frigorífico y un (01) camión furgón, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, ambos con una capacidad mínima de 03 toneladas de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta), con la Tarjeta de Identificación Vehicular (emitido por la SUNARP) cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil, respectivamente). <p>Cámara frigorífica:</p>

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP-ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

000101

- Una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles, con una capacidad mínima de 04 toneladas, (dicho almacén deberá estar ubicado dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima).

Acreditación:

Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

Importante

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

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

- Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles y un (01) Almacén para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), los cuales deberán estar ubicados dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima

Panadería:

- Una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro, además de contar con Certificado en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente, otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

Acreditación:

Un (01) Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

- Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.
- Copia simple de Licencia de Funcionamiento.
- Copia simple de Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA-Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).
- Copia simple de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente
- Copia simple de Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, ambos otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).

Un (01) Almacén para para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas):

- Copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.
- Copia simple de Licencia de Funcionamiento.
- Copia simple de autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente otorgado por el SENASA-Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- Copia simple de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente, otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).
- Copia simple de Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente otorgado por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad).





000100



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO E.P. ICA

Panadería:

- 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
- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro
- Copia simple de Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

Importante

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

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos

Nutricionista:

- Título en Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo del personal clave requerido como Nutricionista.

Cocinero Profesional o Chef:

- Técnico Titulado a nombre de la Nación en Gastronomía y/o Chef y/o Maestro de Cocina y/o Chef y/o Alta Gastronomía del personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef.

Acreditación:

- Copia simple del título profesional del personal clave requerido como Nutricionista y Cocinero Profesional o Chef.

• El Título Profesional requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <http://portal.insc.unper.edu.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.bases-nadigitales.pe/> según corresponda.

El postor debe adjuntar los nombres y apellidos del postor, número de documento de identidad, el nombre de la universidad o institución educativa que otorgó el título profesional requerido.

En caso el Título Profesional y Técnico Titulado requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

Nutricionista:

- 90 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y/o Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) y Poe-Poes. Dicha capacitación no deberá tener una antigüedad mayor a un (01) año de la fecha de presentación de ofertas.
- 30 horas lectivas, en Certificado de capacitación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos frente al COVID-19.





01/0099



"Diciendo de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO OFICINA

Cocinero Profesional o Chef:

- 30 horas lectivas, en Higiene, manipulación y conservación de alimentos, actualizado

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados.

Importante

Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios o postgrado considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas según la normativa de la materia.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Nutricionista:

Mínimo un (01) año como nutricionista en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas o empresas privadas (Como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios) de personal clave requerido como Nutricionista.

Cocinero Profesional o Chef:

Mínimo un (01) año como Cocinero en la preparación de raciones alimenticias (menús) a un grupo colectivo (Como, por ejemplo: hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios), de personal clave requerido como Cocinero Profesional o Chef.

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

Acreditación:

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

Importante

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera íntegra 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 TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de n

MINISTERIO DE JUSTICIA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

000098

presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión de comprobante de pago, según corresponda

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

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁵, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

⁵ 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 (ese utilizando el término "cancelado" o "pagado") supuesto en el cual si se cuenta con la declaración de un tercero que brinda certeza, ante la cual debería reconocerse la validez de la experiencia"





010091



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Declaro de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

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

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

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

Importante

- Los documentos que acrediten la experiencia deben indicar el nombre completo del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la experiencia, el tipo de experiencia (directiva y ejecutiva), el nombre de la Empresa contratadora, los datos de identificación (DNI, RUC, fecha de emisión y nombres completos de quien suscribió el documento).
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan un límite de experiencia adquirida por el personal clave en la especialidad, la experiencia se considerará el men completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad superior a dos (2) años anteriores a la fecha de la presentación de oferta.
- Al calificar la experiencia del personal, se otorga un valor de hasta 10 puntos, de acuerdo a los documentos presentados para acreditar la experiencia. En caso de empate, se otorgará el puntaje con aquella prevista en las bases de concurso, salvo que el postor acredite una actividad que realice el personal que respalda la experiencia en la función propia de la especialidad requerida en las bases.



MINISTERIO DE JUSTICIA
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Dra. Paola J. Marroquín Carrillo
MEDICO EP ICA - CWP 010091



Dr. 26/06/21





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01009

ANEXO A

CARACTERISTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

- 1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (6), y de la interna será no menor a 1,950 kilocalorías (6), para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De niños de 06 meses a 03 años de edad será de 750 y 1250 Kilocalorías por día.
3. De corresponder, El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
4. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P ICA INTERNO:

Table with 3 columns: DESAYUNO DEL 20% al 30%, ALMUERZO DEL 50% al 60%, CENA DEL 15% a 30%. Rows for VARON and MUJER with Kcal values.

E.P ICA NIÑOS:

Table with 5 columns: DESAYUNO DEL 20% al 35%, DESAYUNO DEL 7% al 12%, ALMUERZO DE 36% al 40%, MEDIA TARDE DE 7% al 12%, CENA EL 20%. Rows for Kcal values.

E.P ICA PERSONAL INPE:

Table with 3 columns: DESAYUNO DEL 20% al 35%, ALMUERZO DEL 40% al 60%, CENA DEL 30% al 45%. Rows for VARON and MUJER with Kcal values.

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

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

Handwritten signature





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

000

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

E.P ICA INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10 al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 384.5 Kcal.	DE 384.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,338.5 Kcal. A 1,822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15 % al 30 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 69 g A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 890 Kcal.	DE 1,285 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

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

6. Programación de Raciones Alimenticias:

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

[Handwritten signature]





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

010

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

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + PANES (SEGÚN CUADRO N° 01) CON ACEITUNA, MARGARINA, MERMELADA O MANJAR BLANCO, HUEVO, CONSERVA DE PESCADO, JAMONADA O HOT DOG.	SEGUNDO + ENSALADA ó FRUTA (MÍNIMO 03 VECES POR SEMANA) + REFRESCOS ó INFUSION. SOPA ó CALDO ó CHUPE + FRUTA + INFUSION	SOPAS ó MAZAMORRAS + 02 PANES ó SEGUNDO + INFUSION

Los menús de los internos deberán formularse cumpliendo las siguientes consideraciones:

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche dos (02) veces por semana como mínimo.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente). Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

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

CENA:

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

Para la elaboración de las programaciones del DESAYUNO, ALMUERZO y CENA, y de sus formatos de menús respectivos, acorde al ESQUEMA DE MENÚ PARA INTERNOS, deberán





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

010

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

Utilizarse los alimentos descritos en el CUADRO N° 01: DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO OFICINA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL INPE QUE LABORA 24x48 HORAS DEL E.P. ICA

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCIÓN 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, MARINA DE HABAS CON LECHE, KIWICHA Y OTROS + 03 PANES CON + HUEVO DE GALLINA, QUESO, JAMONADA Y/O HOT DOG, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, ACEITUNA, CAMOTE ó PLATANO</p> <p>OPCIÓN 02: SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA ó ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>	<p>OPCIÓN 01: SEGUNDOS + ENSALADA (ADECUADO AL MENU) + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p> <p>OPCIÓN 02: SOPAS + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA.</p>

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche (01) vez por semana como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Ica.
- En los desayunos NO se brindarán infusiones o líquidos. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 03 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez cada quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Ica.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se deberá brindar como presado carne de res una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar como presado carne de pescado una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar como presado carne de cerdo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos, se deberá brindar como presado carne de res una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos restantes de la quincena, se deberá brindar como presado carne de pollo para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- En los almuerzos deberá programarse dos (02) leguminosa (menestra), por quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad (No se podrá repetir más de dos veces la misma fruta en la semana) y según producción estacional.

CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por quincena como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Ica.

[Handwritten signature]





"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01009

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO E.P. ICA

- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o dofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú picado a base de carne de res solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En las cenas restantes de la quincena, se podrá brindar picado en base a carne de pollo para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA NIÑOS DEL INPE E.P. ICA

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO
LECHE DE VACA, LECHE CON MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA + 02 PANES CON MARGARINA, HUEVO DE GALLINA, QUESO, JAMONADA O HOT DOG, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO ó CAMOTE FRITO.	OPCIÓN 01: MAZAMORRA CON LECHE + FRUTA OPCIÓN 02: YOGURT O LECHE + UN HUEVO DE GALLINA+ 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCIÓN 03: MAZAMORRA CON FRUTAS + UN HUEVO DE GALLINA	SEGUNDOS + ENSALADA O FRUTA + REFRESCO

MEDIA TARDE	CENA
OPCIÓN 01: MAZAMORRAS CON LECHE + FRUTAS OPCIÓN 02: YOGURT O LECHE + UN HUEVO + 04 UNIDADES DE GALLETAS OPCIÓN 03: MAZAMORRAS CON FRUTA + UN HUEVO	SEGUNDOS + INFUSIÓN.

NOTA:

- En la opción 01 y 03 de ½ mañana se debe consignar frutas según la estación, No se podrá repetir más de dos veces la misma fruta en la semana.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

016091

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EPICA

Característica de las Preparaciones Para Niños Según su Edad

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0001

CUADRO N° 01
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE
PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA
REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD) (3 UNIDADES VARONES - 2 UNIDADES MUJERES)	90 g. 60 g.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREALES)	70 cc
	AVENA o QUINUA	25 cc
	SOYA o MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA	25 g.
	MARGARINA	20 g.
	MERMELADA	20 g.
	ACEITUNA	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	30 g.
	MANJAR BLANCO	20 g.
	QUESO	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.
	PLÁTANO	100 g.
	ALMUERZO	RES SIN HUESO
RES CON HUESO		150 g.
POLLO CON HUESO		160 g.
CERDO CON HUESO		180 g.
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		160 g.
MENUDENCIA DE RES		100 g.
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		100 g.
POTA		100 g.
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZÓN; NO ESPINAZO, NO CUELLO)		100 g.
ARROZ SUPERIOR		160 g.
TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)		70 g.
FIDEOS TALLARIN		150 g.
MENESTRAS (EN GUISOS)		90 g.
PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOSOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.		150 g.
PAPA o YUCAS o CAMOTES u OLLUCO o PLÁTANO (acompañante)	100 g.	
FRUTAS SEGÚN ESTACION	150 g.	
CENA	VERDURAS	30 g.
	RES SIN HUESO	40 g.
	RES CON HUESO	50 g.
	POLLO CON HUESO	50 g.
	PESCADO ENTERO PARA SOPA	50 g.
	MENUDENCIA DE RES (NO CABEZA, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA)	50 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	50 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZÓN; NO ESPINAZO, NO CUELLO)	60 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	60 g.





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01/10

	VERDURAS VARIADAS PARA SOPA	80 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, ARVEJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	60 g.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	

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





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18

"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0001

CUADRO N° 02
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE
PARA LOS NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA
REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/gr)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	2 UNIDADES PAN DIARIO	60 g	
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	125 cc	
	AVENA o QUINUA o SOYA o LECHE CON MACA o HARINA DE HABAS o KIWICHA	Diario	25 gr	
	LECHE O CEREAL	Diario	80 cc	
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	30 g	
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 g	
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g	
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g	
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g	
	CAMOTE FRITO	1 VEZ POR SEMANA	100 g	
	Media mañana y/o tarde	YOGURT DE LECHE	3 VECES POR SEMANA	240 g
		LECHE EVAPORADA	4 VECES POR SEMANA	125 cc
		FRUTAS VARIADAS	Diario	150 cc
PAN		3 VECES POR SEMANA	30 gr	
GALLETA		4 VECES POR SEMANA	25 gr	
ARROZ SUPERIOR		1 VEZ POR SEMANA	30 gr	
AVENA		1 VEZ POR SEMANA	30 gr	
SÉMOLA		1 VEZ POR SEMANA	25 gr	
QUINUA		1 VEZ POR SEMANA	25 gr	
CHUNO		1 VEZ POR SEMANA	15 gr	
MATECENA		1 VEZ POR SEMANA	20 gr	
HUEVO DE GALLINA		Diario	55 gr	
ALMUERZO		RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
		RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	150 gr	
	POLLO CON HUESO (picado)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr	
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr	
	PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	120 gr	
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	120 gr	
	CERDO CON HUESO (picado)	1 VEZ POR SEMANA	100 g	
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	120 g	
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	100 gr	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g	
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZÓN)	1 VEZ POR SEMANA	100 g	
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	150 g	
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	80 g	
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	120 g	
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	60 g	
	PAPA O YUCA O CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIOS, COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	1 VEZ POR SEMANA	100 g	
	PAPA O YUCAS O CAMOTES U OLLUCO O PLÁTANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g	
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 g	
VERDURAS PARA ENSALADA	DIARIO	30 g		



"Detenido de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01608

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA

CENA	RES SIN HUESO	2 VECES POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	80 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	2 VECES POR SEMANA	80 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ SUPERIOR	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPANANTE)	6 VECES POR SEMANA	80 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA, ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	3 VECES POR SEMANA	30 g.
	SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	40 g.

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 internas y personal INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energías y nutrientes.
- Respecto a las raciones que contengan carnes, estas deberán ser frescas o congeladas.





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA"Detenido de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01/03

CUADRO N° 03

DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA.

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)	
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	90 g. 60 g.	
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	250 cc 125 cc	
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc	
	AVENA o QUINUA	25 cc	
	SOYA o MACA o HABAS o KIWICHA	25 g.	
	MARGARINA	20 g.	
	MERMELADA	20 g.	
	ACEITUNA	30 g.	
	JAMONADA o HOT DOG	30 g.	
	MANJAR BLANCO	20 g.	
	QUESO	30 g.	
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	55 g.	
	PALTA	50 g.	
	CONSERVA DE PESCADO	30 g.	
	PLATANO	100 g.	
	ALMUERZO	SOPA o ENTRADA :	
		POLLO CON HUESO	60 g.
		POLLO SIN HUESO	40 g.
		RES SIN HUESO	40 g.
RES CON HUESO		60 g.	
CONSERVA DE PESCADO		40 g.	
PESCADO Y/O MARISCOS		60 g.	
FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ SUPERIOR		30 g.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO		40 g.	
SEGUNDO:			
RES SIN HUESO (PRESADO)		100 g.	
RES CON HUESO (PRESADO)		150 g.	
POLLO CON HUESO (PRESADO)		170 g.	
HUEVO DE GALLINA		55 g.	
POLLO CON HUESO		100 g.	
CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO) (PRESADO)		160 g.	
CERDO CON HUESO (PRESADO)		160 g.	
PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)		160 g.	
MENUENCIA DE RES		100 g.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		100 g.	
POTA		100 g.	
MENUENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON) (PICADO)		100 g.	
ARROZ SUPERIOR		150 g.	
TRIGO o QUINUA (EN GUIOS) CON PICADO		60 g.	
FIDEOS TALLARIN		50 g.	
MENESTRAS (EN GUIOS)		80 g.	
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)		150 g.	
PAPA o YUCA o CAMOTE o OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	100 g.		





"Detenido de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

0090

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
EP ICA

	FRUTAS	150 g.
	VERDURAS	30 g.
CENA	RES SIN HUESO	50 g.
	RES CON HUESO	100 g.
	POLLO CON HUESO	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	60 g.
	ARROZ SUPERIOR	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIJOS)	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUIJOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	50 g.
	VERDURAS	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 g.
SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCA, MAIZ, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	40 g.	
PAN (DOS UNIDADES DE 30 g CADA UNO)	60 g.	
OTROS	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	

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





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

01-0084

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ICA

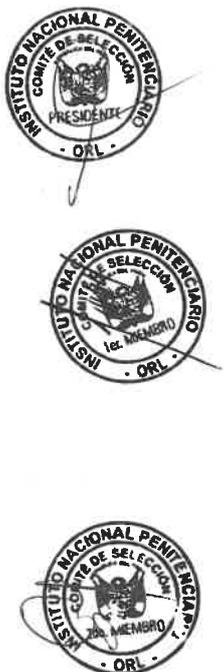
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
						V.C. DESAYUNO			0.0
		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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista CNP N°

NOTA:

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





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO EP ICA

"Derecho de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres" "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

000083

FORMATO N° B

DOSIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. ICA									
	MENU N°					KICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL XCAL
	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PROT (g)	GRASAS (g)	CARB. (g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V.C. DESAYUNO								0.0
	% DIST. DESAYUNO								0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. ALMUERZO								0.0
	% DIST. ALMUERZO								0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	V. C. CENA								0.0
	% DIST. CENA								0
VCT (Gr.)			0.0	0	0				
VCT (Kcal)			0.0	0.0	0.0				
VCT (%)			0	0	0				
	V. C. T. MENU								0



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

Nombre y Firma de la Nutricionista CNP N°

NOTA:

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

Handwritten signature



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

TERMINOS DE REFERENCIA
SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE DE LA ORL-INPE.

3. CONSIDERACIONES GENERALES

3.1. ÁREA USUARIA.

Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

3.2. FINALIDAD PÚBLICA.

Bindar una alimentación saludable al personal del INPE que labora 24 x 48 horas y a la población penal del Establecimiento Penitenciario de Cañete.

3.3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

3.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	DIRECCIÓN
CAÑETE	NUEVO IMPERIAL CANTERA ALTA - CAÑETE

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

E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
CAÑETE	INTERNOS	Ración	2 000	365	735,000
	PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	50	365	18,250
TOTAL DE RACIONES ANUALES					748,250

3.6. RESULTADOS ESPERADOS

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

- Internos(as), niños(as) y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario, sustentados en criterios normativos que los regulen (1).
- De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, internas madres gestantes e internas en periodo de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder). (Recomendación del OCI - Conclusión N° 3, Numeral 6 del Informe N° 007-2016-INPE/05)
- Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola"; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"; CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.
- Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos y personal de seguridad y salud (24x48)

1 (1) Criterios normativos contenidos en las "Recomendaciones Referidas a Requerimientos de Energía Para la Población Penitenciaria y Recomendaciones Sobre Aspectos Alimentarios en Otras Poblaciones Penitenciarias", del CENAN - MINSA, remitido con MEMORANDO MÚLTIPLE N° 043-2018-INPE/4 (Referencia Oficio N° 0057-2018-SG/MINSA).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
JURADO COMISIVO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.

- Optimizar el uso regional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- El servicio de alimentación para internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

3.7. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

3.7.1. La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, así mismo, se deberá coordinar con el área de salud del E.P. para que participe y colabore en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista, y en caso no se contara con este último profesional, dicha responsabilidad recaerá sobre el jefe del área de salud.

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

- a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina y pabellones.
- c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.

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

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° D1 y D2, de alimentos descritos en el Anexo A.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedor deben mantenerse debidamente pintados y en condiciones higiénicas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como: el cocinero o chef, nutricionista, representante-almacenero propuesto por el contratista y ayudantes de cocina, personal de limpieza, cuenten con carné sanitario vigente, además utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca.
- ✓ Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto (externo) conformante del equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal. El mencionado cuaderno (aperturado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será brindado al Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite con la finalidad de que pueda verificar que el Nutricionista, Cocinero o chef y Representante-almacenero del Contratista estén presentes en la preparación y distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el período de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (?).
- ✓ Que, el personal de la empresa del contratista conformado por el Cocinero Profesional o Chef y Representante-Almacenero deben estar presentes desde el inicio de la distribución, de los



20) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/CS.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

Or. 1

alimentos, debiéndose tomar para que uno de ellos esté presente los días sábado, domingo y feriados. Se debe precisar que el o la nutricionista por ser personal "clave" debe estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos y diariamente (lunes a domingo), durante todo el período de vigencia del contrato suscrito con la Entidad. El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.

- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina hacia el área destinada para tal fin.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista el Contratista actualice periódicamente los carnet de sanidad y remita las constancias o certificados de capacitación efectuadas a su personal propuesto y que forman parte de los expedientes de los Nutricionistas, cocinero o chef, del Representante-Almacenero, ayudantes de cocina y personal de limpieza; el Administrador deberá archivarlos en el expediente respectivo.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista. La pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera trimestral y según la necesidad) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.

3.7.4 El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

INTERNOS (AS)

DESAYUNO	:	07:00 a 08:00 horas
ALMUERZO	:	12:00 a 13:30 horas
CENA	:	17:00 a 18:00 horas

PERSONAL INPE

DESAYUNO	:	08:00 a 09:00 horas
ALMUERZO	:	13:30 a 14:30 horas
CENA	:	18:00 a 19:30 horas

Es obligación del Contratista, entregar las raciones alimenticias en el horario establecido en el presente párrafo, de tal forma que su personal externo (necesariamente el Nutricionista, Cocinero y/o chef y Representante-Almacenero), deberá encontrarse presente a la hora que inicia el servicio de la alimentación del día, que inicia con el Desayuno, correspondiendo, al Contratista, comunicar el horario ingreso de su personal externo, debiendo comunicar anticipadamente y por escrito al área usuaria, para que se realice las gestiones necesarias para ello, teniendo en cuenta los protocolos de seguridad del Establecimiento Penitenciario.

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

3.7.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

0001

aplicación de penalidad, basando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario. Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRIS, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.

3.8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

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

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

3.8.3. Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

3.8.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.

3.8.5. Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Cañete de la Oficina Regional Lima-INPE.

3.8.6. El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

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

3.8.7. El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que esto genere costo alguno para la entidad.

3.8.8. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/ 0.0148 E.P. Cañete.

Esta retribución será aplicada a cada ración lecionada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del valor estimado y ofertado.

3.8.9. El costo de servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE de 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.

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

3.8.11. De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

011

- 3.8.12. El contratista, brindara facilidades al Administrador del Establecimiento Penitenciario, para que pueda realizar indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 3.8.13. El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/hedecillas para mujeres y delantales impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año y cada vez que sea necesario. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancias de las capacitaciones recibidas.
- 3.8.14. El Contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones, por lo que deberá ser capacitado respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla en la Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que se refieren a temas que deben estar referidos al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), desarrollados por el Contratista, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario.
- 3.8.15. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del servicio del contrato. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.
- 3.8.16. El Contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.
- 3.8.17. El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acreditan la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero) dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N° 1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N° 1488), según correspondan. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carné sanitario de cada uno de sus trabajadores. Asimismo, el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.
- 3.8.18. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente excepto el Representante que cumplirá también las funciones de Almacenero.
- 3.8.19. Que, el personal de seguridad de los establecimientos penitenciarios, verificará el registro formal de ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme al equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal. El mencionado cuaderno (aparturado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será brindado al Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el Nutricionista, Cocinero o chef y Representante-almacenero del Contratista estén presentes en la preparación y distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el periodo de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva (%).
- 3.8.20. Certificación de Control de Calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.



30) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/C5.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

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

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

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

3.8.21. Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y/o congelados; y serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido en el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Avícola".
- Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

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

3.8.22. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones por lo que deberá ser capacitado respecto a los Principios Generales de Higiene (PGH) que se detalla la Resolución Ministerial N° 157-2001-MINSA (NTS N.° 173-MINSA/2021 DIGESA "NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA", que se refieren a tomas que deben estar referidos al Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), desarrollados por el Contratista, incidiendo en temas de higiene y manipulación de alimentos, conservación, bioseguridad, etc., emitiéndose la correspondiente certificación o constancia que será remitida a la Oficina de Administración del Establecimiento Penitenciario. Estas capacitaciones serán por lo menos cada tres meses.

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de epidemiología manipulación, higiene de alimentos, vajilla y local, saneamiento básico, higiénico personal, conservación de alimentos y relaciones humanas, según lo establecido en las Normas para el Establecimiento y funcionamiento de servicio de alimentación colectivos aprobada a través de la resolución Suprema N.° 0019-81-SA, dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante.

Según el Artículo 85° del DS N° 007 - 98 - SA, Art. 85 Los Certificados y/o Constancias de Capacitación deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas, capacitadas en el tema sanitario de alimentos (podrá ser impartido por el nutricionista del contratista).



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

0166

3.8.23. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INACAL, por lo menos dos (02) veces al año.

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

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

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

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

3.8.24. RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 171° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

076

3.8.25. ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

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

- Día de la Readaptación Social del Interno : 16 de Julio
- Día del Padre : 3° domingo de junio
- Navidad : 24 diciembre

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

- Día del Servidor Penitenciario : 12 de Febrero
- Día de la Madre : 2° Domingo de Mayo
- Día del Padre : 3° Domingo de Junio
- Fiestas Patrias : 28 de Julio
- Navidad : 24 de diciembre
- Año nuevo : 31 diciembre

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la sesión alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Director del EP la Relación de Adicionales a brindar a los internos y/o personal INPE suscrito por el profesional responsable en un (01) día de anticipación al día festivo para su aprobación por el Equipo de Control de Alimentos del penal. Asimismo, dichos adicionales se brindarán en función al número de internos y personal INPE del día festivo.

NOTA: Los días festivos deberán programar en menú resado a base de pollo, que entregue el adicional equivalente a un mínimo de 300 gr.

Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

Referencia:

- Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
- Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
- Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

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

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

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

3.2. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS.

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

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR.

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

b) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAJATE

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

011

b.1). EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.

b.1.1). VEHÍCULO:

El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-96/SA . TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. Asimismo, deberá remitir a la administración del penal los nombres de los choferes, licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar y relación de las unidades móviles que ingresaran al penal. Del mismo modo, el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario a lo normado y a lo establecido en el Contrato respectivo, que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Para ello, como postor en la etapa de certificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente, durante la ejecución contractual.

b.1.2). CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES

El contratista deberá contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles, con una capacidad mínima de 04 toneladas (ocho almacén deberá estar ubicado dentro de la jurisdicción del Departamento de Lima).

Para ello, como postor en la etapa de certificación, deberá acreditar la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

b.2). INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA.

b.2.1). ALMACENES DE ALIMENTOS:

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

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

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

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

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

- Licencia de Funcionamiento respectiva.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

Or

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

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

b.2.2). PANADERÍA.

Para el caso del abastecimiento del Insumo pan, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse de dicho producto de una Panadería ubicada dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, que cuente con:

- Licencia de Funcionamiento en dicho rubro
- Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA).

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

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

c) DEL PERSONAL.

PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

Establecimiento Penitenciario de Cañete:

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista "personal clave"	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Nota.- La colegiatura y habilitación se requerirá para el inicio de su participación efectiva en el Contrato, tanto para aquellos titulados en el Perú o en el extranjero. • LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN ACADÉMICA DEL "NUTRICIONISTA" SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Experiencia mínima de un (01) año supervisando la elaboración de los alimentos en el servicio de alimentación y/o similares en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o Establecimientos Penitenciarios). • Capacitaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Capacitaciones o cursos en higiene y manipulación de alimentos y/o programa de higiene y saneamiento PHS, y POES, -POE - Capacitaciones o cursos en alimentación a enfermos VIH, TBC., entre otros.
Representante o	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

010

Responsable	<p>alimentación o similares. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio. LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL REPRESENTANTE-ALMACENERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carné sanitario vigente.
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Tal experiencia se acreditará mediante contratos con su respectiva conformidad, constancias, certificados o cualquier documentación de la cual se desprenda la experiencia del personal propuesto para la prestación del servicio LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL COCINERO SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Deberá contar con dos (02) certificados y/o constancias, la capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. • Al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar el Carné Sanitario vigente.
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido. • Deberán contar con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos expedidos por un profesional o entidad correspondiente, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO
Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • (Interno) deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal externo. • Con dos (02) Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, que SERÁ PRESENTADA PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

Nota importante:

(1) y (2) Al inicio de la ejecución del Contrato, el contratista en el caso de optar con mano de obra de INTERNOS los mismos que al inicio de la ejecución contractual no cuenten con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser regularizadas dentro de los 20 días de iniciado la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. Según OFICIO N° 064-2014-INPE/06).

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

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

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

CANTIDAD DEL PERSONAL PROPUESTO:

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA (Personal Clave)	COCHINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
CAÑETE	1	1	1	13	2
TOTAL	1	1	1	13	2





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

010

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

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

El Nutricionista realizará las siguientes actividades:

- * Dirigir y coordinar las actividades diarias con el personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- * Elaborar y suscribir los formatos de menús correspondientes a las programaciones, tanto del personal INPE de seguridad, como de la población penal.
- * Coordinar el abastecimiento oportuno de los insumos alimenticios.
- * Realizar evaluación organoléptica constante, de los insumos alimenticios almacenados y de los que se utilizarán en la preparación de la alimentación.
- * Verificar que la alimentación se prepare según las programaciones de menús aprobados, realizando supervisiones al servicio de alimentación que se ejecuta.
- * Dirigir y verificar que se ejecuten las medidas de higiene y salubridad en la cadena de producción del servicio de alimentación, tanto individual y colectivo, así como de las instalaciones, equipos, enseres y menajes utilizados.
- * Realizar las capacitaciones establecidas, al personal que labora en la ejecución del servicio de alimentación.
- * Formular el esquema de alimentación individual a prepararse para los comensales que tengan prescripción nutricional.
- * Realizar las supervisiones, conjuntamente con el Equipo de Control de Alimentos del Penal y demás autoridades, cuando sean solicitados para tal actividad.
- * El profesional Nutricionista de la Empresa no podrá ser Representante, por ser personal "clave", además deberá estar presente desde el inicio de la distribución de los alimentos y diariamente (lunes a domingo); asimismo, El contratista es responsable de dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos de sus dependientes, conforme a las Normas Laborales; para lo cual deberá contar con el personal de reemplazo correspondiente, que reúna los requisitos mínimos de los términos de referencia.

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

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

El cocinero deberá realizar las siguientes actividades:

- * Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes normales y dieta terapéuticos (desayuno, almuerzo y cena).
- * Supervisar y dirigir al personal ayudante de cocina y personal de limpieza



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

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

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

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

- Recepcionar y registrar los víveres secos y frescos verificando su conformidad en calidad, cantidad y especificaciones.
- Identificar productos que no tengan las características requeridas en la orden de pedido y los que presenten algún tipo de deterioro, para su devolución o cambio.
- Clasificar los productos según sus características y medio de conservación.
- Controlar la salida de víveres secos y frescos de acuerdo al pedido respectivo a fin de evitar pérdidas.
- Mantener el ambiente de almacén y la cadena de frío de carnes y verduras en forma ordenada e higiénica.
- Revisar constantemente los productos almacenados para detectar deterioros o caducidad.
- Participar en los cursos de capacitación que el servicio organice.
- El Representante del Contratista, elaborará informes semanales del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados en forma semanal al Administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación.

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

- Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador de Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servicio de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archiversse en el expediente de la administración del penal.
- Mantener las instalaciones cocidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

- Eliminar oportunamente los desperdicios sólidos y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DRESA, Defensoría de Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados a servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

Asimismo, el representante del contratista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante de igual o superiores características a las requerido en los Términos de Referencia. Para el reemplazo del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista, deberá solicitarlo con anticipación y remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario (para ser evaluado por el área de administración del penal), que, de cumplir con lo requerido, dentro de las 48 horas hábiles siguientes, será comunicado al Contratista y a la Unidad de Administración de la ORL-INPE. Si el reemplazante no cumple con lo requerido, será devuelto y notificado al Contratista, igualmente dentro de las 48 horas hábiles siguientes. Cuando el Contratista no cuenta con personal requerido en los Términos de Referencia respectivos, será causal de aplicación de penalidad por no cumplir con la cantidad y permanencia del personal requerido, durante la ejecución del servicio.

c.4). AYUDANTES DE COCINA: El Contratista contará con 13 Ayudantes de Cocina(***) quienes podrán ser internos, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

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

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

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

c.5). PERSONAL DE LIMPIEZA: El Contratista contará dos (02) Personal de Limpieza. (***) quienes podrán ser interno, de ser el caso, deberá ser evaluado y posterior aprobación por parte del Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará personal externo requerido, deberán tener mínimo 30 horas lectivas, en Higiene y manipulación de



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

alimentos y estar en perfectas condiciones de higiene y salud. Para lo cual, al inicio de la ejecución contractual deberá el presentar su Carné Sanitario vigente. Quienes realizarán las siguientes actividades:

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

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

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

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

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

El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el presente numeral para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario.

d) DE LA EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR EN LA ESPECIALIDAD.

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

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

e) CONDICIONES DEL CONSORCIO.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del reglamento, se debe considerar lo siguiente:

El número máximo de consorciados es de DOS (02) integrantes.

El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 10%.

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%

f) DE LAS OTRAS PENALIDADES:

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

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

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

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

$P = 0.01 \times VT$

P : Penalidad.

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

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

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

$P = 0.1 \times VTD \times H$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

$P = 0.01 \times VTD$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

$P = 0.2 \times VTD \times n$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

- 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 anti-higiénicas, la Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$P = 0.05 \times VTD \times n$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

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

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

$P = 0.1 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$P = 0.05 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

$P = 0.05 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$P = 0.05 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$P = 0.05 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

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

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

$P = 0.05 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.2 \times \text{VTD} \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n = número de días que no acreditó la procedencia



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CAMP 11

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

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

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

$$P = 0,05 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n: número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

PARA EL E.P. CAÑETE

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del interno será no menor a 2,430 kilocalorías (*) y de las internas será no menor a 1,950 kilocalorías, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día, respectivamente.
2. De corresponder el Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos, niños y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20% al 30%	ALMUERZO DEL 50% al 60%	CENA DEL 15% a 30%
VARON: DE 435 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,215 Kcal. A 1,458 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.
MUJER: DE 390 Kcal. A 585 Kcal.	DE 975 Kcal. A 1,170 Kcal.	DE 232.5 Kcal. A 585 Kcal.

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 20% al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 45%
VARON: DE 550 Kcal. A 952.5 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 1,237.5 Kcal.
MUJER: DE 460 Kcal. A 690 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 1035 Kcal.

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

INTERNO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 243 Kcal. A 364.5 Kcal.	DE 364.5 Kcal. A 729 Kcal.	DE 1,336.5 Kcal. A 1,822.5 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 61 g. A 91 g.	DE 41 g. A 81 g.	DE 344 g. A 456 g.

PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 625 Kcal.	DE 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION	DE 69 g. A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

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





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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

EN GRAMOS			
-----------	--	--	--

PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% a 15 % DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1,265 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 36 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

5. Programación de Raciones Alimenticias:

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

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

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINA DE HABAS, KIWICHA, CAFÉ - 03 PANES CON MARGARINA, MANJARI BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, JAMONADA O HOT DOG, ACEITUNA	SEGUNDO + ENSALADA (ADECUADO AL MENÚ) + FRUTA + REFRESCOS O INFUSIÓN	SEGUNDO + INFUSIÓN Ó SOPAS Ó MAZAMORRAS + 02 PANES.

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

DESAYUNO:

- En el desayuno se brindará leche dos (02) vez por semana como mínimo
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.
- En el desayuno se brindará dos (02) veces por semana infusión (Café, Cocoa o Emoliente). Los demás desayunos serán en base a avena u otros insumos descritos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los Internos.

ALMUERZO:

- En el almuerzo considerará menú presado dos (02) veces por semana como mínimo. Se brindará pescado como presado 01 vez por quincena, la misma que deberá estar descrito en la





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

programación de menú para su aprobación, caso contrario, será materia de observación, que será notificado al Contratista para que lo subsane antes de la aprobación de tales programaciones por parte del Equipo de Control de Alimentos del E.P. Cañete; en caso no existiera disponibilidad, deberá sustentarse documentadamente con reportes de entidades públicas o empresas privadas de abastecimiento. En caso no sustente y absuelva lo observado, le acarrearé al Contratista la penalidad respectiva, no obstante, tenga que cumplir con lo establecido en el presente acápite.

- Se podrá brindar sopa 01 vez por semana en el almuerzo, siempre y cuando cumpla con el valor calórico exigido.
- Se podrá brindar leguminosas (menestras) en guisos, en un máximo de tres (03) veces por semana, esta preparación ira acompañado con un producto de origen animal desmontos en el Cuadro N° 01 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para los internos del E. P. Cañete.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.

CENA:

- En la cena considerar semanalmente un (01) segundo + infusión, una (01) mazamorra + 02 panes y cinco (05) sopas; el segundo de preferencia se considerará cuando en el almuerzo se prepare sopa.

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

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<p>OPCIÓN 1: JUGO DE FRUTAS, LECHE, AVENA O QUINUA, MACA, HABAS, KIWICHA + 03 PANES + ACEITUNA, JAMONADA O HOT DOG, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, CAMOTE FRITO</p> <p>OPCIÓN 2: SEGUNDO O SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.</p>	<p>SOPA O ENTRADA + SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + INFUSIÓN O REFRESCO DE FRUTA</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSIÓN.</p> <p>SOPAS + INFUSIÓN.</p>

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

DESAYUNO:

- En los desayunos, se brindarán leche una (01) vez por semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Cañete.
- En los desayunos NO se brindarán infusiones o líquidos. Se programarán desayunos que incluyan insumos como avena y los otros productos descritos en el Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Se brindará 03 panes diarios, con los complementos de pan que se elijan del Cuadro N° 02 de Descripción y Cantidad de Principales Alimentos en Crudo a Utilizarse para el Personal del INPE 24 x 48 Horas.
- Los segundos o sopas en el desayuno, se brindarán una (01) vez al mes como mínimo, para cada grupo de seguridad del INPE del E.P. Cañete.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

ALMUERZO:

- En los almuerzos, se podrá brindar un (01) menú a base de viscera (hígado, mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

tiene programado víscera en el almuerzo, no se programará víscera en la cena de la misma quincena.

- En los almuerzos se deberá programar una (01) leguminosa (menestra), una (01) vez a la quincena como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24x48 horas.
- En el almuerzo se brindará fruta de manera diaria, con variedad y según producción estacional.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

CENA:

- En las cenas, se brindarán un (01) menú presado una (01) vez por semana como mínimo, para los tres (03) grupos de seguridad del INPE 24 x 48 horas del E.P. Cañete.
- En las cenas, se podrá brindar un (01) menú a base de víscera (mondongo o bofe) solo una (01) vez a la quincena para los tres grupos de seguridad del INPE 24x48 horas. Si se tiene programado víscera en la cena, no se programará víscera en el almuerzo de la misma quincena.
- Si en la Cena se programa un menú picado, en el almuerzo del mismo día deberá programarse un menú presado.
- En las preparaciones de los menús no se utilizará carne de res molida, deberá utilizarse carne de res picada.

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





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

CUADRO Nº 01 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CAÑETE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

Table with 3 columns: RACION DE ALIMENTOS, ALIMENTOS A CONSIDERAR, and CANTIDAD MINIMA (en gr.). Rows include categories like DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, and OTROS, listing various food items and their minimum quantities.

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





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPE)

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

CUADRO N° 02
DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE PRINCIPALES ALIMENTOS EN CRUDO A UTILIZARSE PARA EL PERSONAL DEL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CAÑETE DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	CANTIDAD MINIMA (cda)	
DESAYUNO	PAN (30 G. CADA UNIDAD)	60 gr.	
	02 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	60 Gm.	
	02 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES		
	FUJIDA DE VACA	250 cc	
	LECHE EVAPORADA (SOLA)	25 cc	
	LECHE (EVAPORADA (CON CEREAL)	70 cc	
	AVENA o GRANJA	25 gr.	
	SOYA o MACA o HABAS o KIWI-O-A	25 gr.	
	CONSERVA DE PESCADO	40 gr.	
	MARGARINA	20 gr.	
	ACEITUNA	40 gr.	
	JAMONADA o HOT DOG	40 gr.	
	CANOTE FRITO	100 gr.	
	QUESO	40 gr.	
	HUEVO DE GALLINA SANDOCHADO	55 gr.	
	FALTA	60 gr.	
	PLATANO O JUGO DE FRUTA	100 gr.	
	ALMUERZO	SOPA O ENTRADA	
POLLO CON HUESO		60 gr.	
POLLO SIN HUESO		40 gr.	
RES SIN HUESO		40 gr.	
RES CON HUESO		60 gr.	
PESCADO Y/O MARISCOS		60 gr.	
FIDEOS, SEMOLA, HARINA DIVERSAS O ARROZ SUPERIOR		80 gr.	
PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO		40 gr.	
SEGUNDOS			
HUEVO SIN HUESO (PRESADO)		90 gr.	
RES CON HUESO (PRESADO)		90 gr.	
POLLO CON HUESO (PRESADO)		170 gr.	
HUEVO DE GALLINA		55 gr.	
POLLO CON HUESO		100 gr.	
CABRITO O CARNEIRO O PAVITA (CON HUESO, PRESADO)		160 gr.	
SECO CON HUESO (PRESADO)		160 gr.	
PESCADO: SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA.		180 gr.	
MENUDENCIA DE RES		100 gr.	
PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA		100 gr.	
POTA		100 gr.	
MENUDENCIA DE POLLO (MOLLEJA Y CORAZON, PICADO)		100 gr.	
ARROZ SUPERIOR		130 gr.	
TRIGO o QUINUA (EN GUISOS) CON PICADOS		60 gr.	
FIDEOS TALLARIN		150 gr.	
MENESTRAS (EN GUISOS)		60 gr.	
PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)		150 gr.	
PAPA O YUCA O CAMOTE U OLLUCO O PLATANO (ACOMPANANTE)		100 gr.	
FRUTAS		50 gr.	
VERDURAS		30 gr.	
CENA		RES SIN HUESO	50 gr.
		RES CON HUESO	100 gr.
		POLLO CON HUESO	100 gr.
		PESCADO (SIN VISCERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	60 gr.	
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	60 gr.	
	MENUDENCIA DE POLLO (MOLLEJA Y CORAZON)	60 gr.	
	ARROZ SUPERIOR	100 gr.	
	PAPA SECA, TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	60 gr.	
	FIDEOS TALLARIN	100 gr.	
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS	100 gr.	
	PAPA, YUCA u OLLUCO O PLATANO (ACOMPANANTE)	130 gr.	
	VERDURAS (SEGUN TIPO DE PREPARACION)	30 - 250 gr.	
OTROS	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGUL, CHOCOYACA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	30 - 60 gr.	
	HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OZAS, MARE, YUCA, FRUTAS DE CUALQUIER TIPO (PARA MAZAMORRAS)	60 gr.	
	ACEITE, AZUCAR, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS ALIMENTOS NO CONSIDERADOS, ETC		

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

Para el personal INPE femenino, el VET, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E..P. Chincha"



INSTITUCION NACIONAL PENITENCIARIA ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(b)	(a)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V. C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
	VCT (Gr.)		0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)		0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)		0	0	0				
						V. C. T. MENU			0



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

Nombre y Firma de la Nutricionista CNP N°

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el Respectivo Colegio Profesional.
- Esta Formato se presentara con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menúes Propuestos para e mas, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

FORMATO N° B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL E.P. CAÑETE									
MENU N°									
	PESO BRUTO	PESO NETO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PDM NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO								
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
	0		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. DESAYUNO			0.0
						% DIST. DESAYUNO			0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. ALMUERZO			0.0
						% DIST. ALMUERZO			0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA								
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
						V.C. CENA			0.0
						% DIST. CENA			0
	VCT (Gr.)		0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)		0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)		0	0	0				
						V. C. T. MENU			0



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

Nombre y Firma de la Nutricionista
"CNP N°"

NOTA:

- La presente relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiado(a) y Habilitado(a) por el respectivo Colegio Profesional.
- Este Formato se presentará con la Dosificación, Composición y valor calórico total de los Menús Propuestos para el mes, a efectos de ser sometida a su aprobación conjunta con el administrador, Nutricionista o de quien haga sus veces del Establecimiento Penitenciario.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

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





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

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

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

Requisitos:

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

Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustentan la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Dichos almacenes, serán verificadas por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al Especialista del Área de Mantenimiento de la ORL.

PANADERÍA

Requisitos:

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

Acreditación:

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

B.3 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- Nutricionista:

Estudios Profesionales universitarios (titulado).

Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <http://www.titulosintitulos.pe/>, según corresponda.

Importante para la Entidad

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

B.3.2 CAPACITACIÓN





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

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

NUTRICIONISTA

Requisitos:

- Capacitaciones o cursos en higiene y manipulación de alimentos y/o programa de higiene y saneamiento PHS, y POES,-POE
- Capacitaciones o curso en alimentación a enfermos VIH, TBC, entre otros

Acreditación:

copia simple de constancias, certificados y/o diplomas que demuestren fehacientemente la capacitación

Importante

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.

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA

Requisitos:

De quienes deberá señalar el nombre completo del nutricionista, acreditando sus estudios profesionales mediante la presentación de copia simple de título, asimismo deberá acreditar con copias de constancias, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestra que el profesional propuesto recibió la formación requerida. **Debiendo acreditar su experiencia, como mínimo de 01 año, en entidades públicas o empresas privadas, dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).** Tal experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

Acreditación:

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

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

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

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

Acreditación:



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CAÑETE

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

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

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

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

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

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

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

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo requerido (Según Bases Estandarizadas del OSCE), referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

- 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 documental y, no mediante declaración jurada.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

4

TÉRMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS(AS), NIÑOS(AS) Y PERSONAL DE SEGURIDAD QUE LABORA 24 X 48 HORAS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA DE LA ORL-INPE.

REQUERIMIENTO

ANEXO A

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

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

PRESTACIÓN Y LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CHINCHA	DIRECCIÓN PAMPAS DE ÑOCO S/N - CHINCHA
---------------------------------------	--

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

ITEM	E.P.	DETALLE	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUAL
I	CHINCHA	INTERNOS	Ración	3,000	365	1'095,000
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24 X 48)	Ración	80	365	29,200
TOTAL DE RACIONES ANUALES						1'124,200

4. RESULTADOS ESPERADOS

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

4.1. Internos(as) y personal INPE (24x48) beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario.

4.2. De corresponder Internos del Programa Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), Programa de Daños No trasmisibles, pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internas madres gestantes e Internas en periodo de lactancia, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad de acuerdo a dieta solicitada por el área de salud y programada por el nutricionista, la misma que cumple con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario. (De corresponder).

(Recomendación del OCI - Conclusión N° 9, Numeral 6 del Informe N° 007-2014-INPE/05)

4.3. Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas:

DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN DE COMISIÓN DE SELECCIÓN DE PERSONAL PEDRO CHUQUIMARCA AVALADO



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

- Ley N° 26842, Ley General de la Salud, y sus modificatorias.
 - Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
 - Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos.
 - Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", y sus modificatorias.
 - Decreto Supremo N° 004-2014-SA Modificación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas..
 - Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficie en contacto con Alimentos y Bebidas
 - Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano
 - Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
 - Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
 - Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM "Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva"
 - Decreto Supremo N°040- 2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola.
 - CAC/RCP N° 39 (1993) "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades"
 - Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE
 - Codex Alimentarius.
- 4.4. Proporcionar efectiva y equitativamente una alimentación preparada que cumpla con lo establecido en las características técnicas de higiene y salubridad para los internos(as), niños(as) y personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chincha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario.
- 4.5. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito de la Oficina Regional Lima.
- 4.6. El servicio de alimentación para internos(as), niños(as) y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciarios de Chincha de la ORL-INPE, debe comprender un periodo de 12 meses a partir de la fecha acordada según contrato firmado.

5. FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.

- 5.1 La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de alimentación para los internos y personal que labora (24x48) del Establecimiento Penitenciario de Chincha de la Oficina Regional Lima del Instituto Nacional Penitenciario", se realizará en función a las características técnicas, propuesta técnica y oferta económica, y que estará a cargo del Equipo de Control de Alimentos integrado por el Director, Administrador y Nutricionista quienes son responsables de dar la conformidad, en caso de no contar con el profesional de nutrición, el área de salud deberá participar y colaborar en las acciones de supervisión, verificación, evaluación y control del servicio. La conformidad del servicio de alimentación será responsabilidad del Director, Administrador y Nutricionista.

Dr. [Nombre] Presidente

Dr. [Nombre] Administrador E.P. Chincha





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

5.2. Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Evaluará y aprobará según criterios técnicos pudiendo corregir los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista.
- b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina.
- c) Verificará que diariamente se empleen la cantidad de alimentos y productos alimenticios que se utilizará para la elaboración de las raciones alimenticias (menú) los mismos que están descritos en los formatos de dosificación correspondientes.
- d) Realizará vigilancia sanitaria del Servicio de Alimentación, aplicando los instrumentos técnicos de evaluación establecidos en la NTS N° 173 –MINSA/2021/DIGESA.

Asimismo, el equipo de control de alimentos, verificará:

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme con lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (Cuadros N° 01, 02) de alimentos descritos en el Anexo A-1.
- ✓ Los alimentos y productos alimenticios que participan como insumos para la elaboración de la ración alimenticia deben ser aptos para consumo humano y cumplir con lo regulado en las Normas Técnicas Peruanas.
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos y preparan las raciones alimenticias se encuentren limpios, higiénicos y desinfectados.
- ✓ Los ambientes de cocina y comedores del personal de seguridad deben mantenerse debidamente pintados, en condiciones higiénicas y desinfectadas.
- ✓ Que las raciones alimenticias para internos y personal INPE sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina, asistente de comedor y representante del contratista cuenten con carné sanitario; referente a la prevención por COVID 19, el personal interno y externo del Contratista deberá pasar evaluación clínica en caso sea necesario, y en caso que alguno de los trabajadores presente sintomatología y sospecha o padecimiento de COVID 19, deberá notificarse y pasar evaluación clínica y bioquímica de manera inmediata.
- ✓ Que los manipuladores de alimentos tales como el cocinero o chef propuesto por el contratista, así como los ayudantes de cocina, asistente de comedor y representante del contratista utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la verificación, preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas, guantes y tapaboca. El personal que se desplace por los ambientes de aislamiento o prevención por COVID 19, deberán utilizar el EPP (Equipo de Protección Personal) completo.
- ✓ Que, el registro de asistencia del personal del equipo de cocina de la empresa proveedora de alimentos deberá hacerlo en la puerta principal de acceso de forma obligatoria, debiendo informar las irregularidades a la Administración del E.P. Chincha.
- ✓ Que, el nutricionista, chef o cocinero, asistente de comedor y representante de la empresa proveedora deben asistir en horarios escalonados según necesidad como sigue: desde las 07:00 horas hasta las 18:00 horas respectivamente, debiendo presentar un horario mensual de asistencia de acuerdo a las funciones asignadas a la Administración.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente y retirados hacia el centro de acopio principal de desechos sólidos.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario vigente.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos, pudiendo ser el (certificado único laboral) requeridos por la Oficina Regional Lima y que forman parte

Pedro E. Chiriquibachi Arce
DIRECTOR GENERAL
ADMINISTRACIÓN PENITENCIARIA DE CHINCHA

Leo Wilfredo Alvarado
NUTRICIONISTA
E.P. CHINCHA

Lic. E. Torres Sánchez
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

de los expedientes del nutricionista, cocinero o chef, ayudantes de cocina, asistente de comedor y el supervisor o representante.

- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los internos y personal INPE sea descrita en una pizarra acrílica, la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina y comedores. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista, la pizarra será proporcionada por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente (de manera bimestral y según la necesidad por presencia de vectores) acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo El Contratista remitir a la Administración del penal el respectivo Certificado de Fumigación y/o Desratización, emitido por la empresa que realizó dicho servicio.
- ✓ Que el Contratista realice semanalmente y según la necesidad, la desinfección de los almacenes, cocina y comedores, haciendo uso de productos específicos para servicios de alimentación colectiva.
- ✓ Que el contratista implemente diario material e insumos de desinfección y EPP para el personal que distribuye los alimentos en las áreas de aislamiento y/o prevención
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano en bandejas y depósitos limpios de manera inocua. El horario de ingreso de estos alimentos será determinado por el área usuaria.
- ✓ Que el Contratista prepare y envase con inocuidad, las raciones alimenticias del personal de seguridad que hace guardia en los hospitales, de preferencia en embaces descartables y embalados para su distribución.

[Firma]
 Pedro E. Chupungui Nolasco
 DIRECTOR
 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del servicio contratado.

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

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

INTERNOS (AS)

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

PERSONAL INPE

DESAYUNO : 08: 00 a 09: 30 horas.
 ALMUERZO : 13: 00 a 14: 00 horas.
 CENA : 17:30 a 18: 30 horas.

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

5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario podrá disponer, expresamente, a los funcionarios correspondientes efectuar supervisiones, sin previo aviso a las Oficinas Regionales del INPE y a los Establecimientos Penitenciarlos, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación y los documentos que formulen al respecto servirán de sustento para la aplicación de penalidades de existir observaciones al servicio enmarcadas dentro de las causales de aplicación de penalidad, bastando para quedar válida el Acta la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

[Firma]
 LIC. J. ALFARANGA BACHOBERG
 SUPERVISOR EN ALIMENTACIÓN
 C.N.P. 1499

[Firma]
 Lic. C. Torres Sánchez
 ADMINISTRADOR
 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA



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

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A.

6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas" y el NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Normas Sanitarias para Servicios de Alimentación Colectiva.

Transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77° y NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Capítulo VI, numeral 6.2.1. literal a, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles.

Para ello, como postor en la etapa de certificación, deberá acreditar por lo menos con 01 camión frigorífico y 01 camión furgón, ambos con una capacidad mínima de carga útil de 03 toneladas y con características adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. N° 007-98/SA, debiendo acreditar la posesión y/o contrato de alquiler de las unidades. En casos que el Contratista, para el abastecimiento de productos cárnicos (aves, pescados, vacunos y otros) cuente con un distribuidor que brinde el transporte adecuado de los mismos, dichas unidades de transporte deben cumplir con la normatividad vigente durante la ejecución contractual; asimismo, deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir según el tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.

Abastecimiento de pan, el mismo que es brindado todos los días a los comensales como parte de su alimentación, el Contratista deberá abastecerse oportunamente de dicho producto de una panadería ubicada dentro de la Jurisdicción de la Provincia de Chincha, que cuente con Licencia de Funcionamiento en dicho rubro, además de contar con Certificado en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por el DIGESA (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA) Para ello, como postor en la etapa de calificación deberá acreditar que contará con una panadería que cuente con lo indicado en el presente acápite.

Almacenes para alimentos perecibles y no perecibles, debido al gran volumen de alimentos con los que debe abastecerse a la unidad operativa de Chincha, el Contratista deberá contar con almacenes principales ubicados dentro de la jurisdicción de su sede principal de actividades, en los cuales tenga existencias de alimentos disponibles para atender oportunamente a la unidad operativa, garantizando la inocuidad de los alimentos. Para ello, el Contratista deberá contar por lo menos con un (01) Almacén para alimentos perecibles (manteniendo la cadena de frío para los alimentos que lo requieren) y un (01) Almacén no perecibles los mismos que deben contar con la Licencia de Funcionamiento respectiva y Certificación en PGH (PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE) vigente otorgado por DIGESA Dirección General de Salud (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2014-SA), evidenciando en los documentos de certificación la aplicación de los procedimientos BPM Y PHS con los detalles propios del Almacenamiento vigente, ambos otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad) Por tal motivo como postor en la etapa de calificación, se deberá acreditar la certificación sanitaria de los PGH indicado en el presente párrafo.

Director
Pedro E. Chuquiaguay Arellano
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

Eric S. J. MONTEZUMA
11/07/2021
E.N.P. 1993

Lic. G. Torres Sánchez
Agente de Selección
E.P. CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), con el fin de velar que dicho almacén cumple con los requisitos para ser utilizado como tal, el Contratista debe contar con la Licencia de Funcionamiento respectiva y la Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente, otorgado por el SENASA – Servicio Nacional de Sanidad Agraria (según lo establece el Decreto Supremo N° 004-2011-AG) además deberá contar con Certificado de Inspección Higiénico Sanitario vigente y Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, ambos otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL (Instituto Nacional de la Calidad). En razón de ello, como postor en la etapa de calificación, se deberá acreditar lo señalado en el presente párrafo.

Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.

Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Chincha de la Oficina Regional Lima-INPE. Las raciones alimenticias del personal de seguridad deberán ser preparadas y servidas por personal considerado personal clave del CONTRATISTA (no internos), teniendo responsabilidad directa del mantenimiento y conservación de los comedores asignados a la empresa, haciendo uso del menaje correspondiente y respetando las normas de inocuidad e higiene establecidas en el documento "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.

6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, para atender solventemente al número de la población penal, los cuales deben estar instalados con anterioridad a la ejecución contractual.

6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de:

S/. 0.0199 EP Chincha.

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del valor estimado.

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

6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa por un periodo máximo de 30 días; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o

3
4
Pedro E. Choquehuanqui Arellano
DIRECTOR
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

COMITÉ DE SELECCIÓN
PRESIDENTE
DIRECCIÓN REGIONAL
LIMA - INPE





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO O ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.

6.11 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef por cada cocina que se implemente, profesional que debe contar con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las Instalaciones del penal.

6.12 El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista, cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima - INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros de acuerdo a Ley laboral, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga; las remuneraciones de Ley al personal (Interno), el único responsable de su ejecución y cumplimiento es la empresa contratista, alcanzando las acciones legales correspondientes en su incumpliendo como único responsable. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.

6.14 El contratista en el caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la relación de pagos debidamente visada por el representante de la empresa o personal autorizado para dicha acción.

6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SADVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el Equipo de control y/o la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la evaluación bromatológica que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- La ración alimenticia a elaborarse estarán descritos en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B del Anexo A-1).

Handwritten signature and stamp of Pedro E. Cárdenas, Director of the Establishment Penitentiary of Chincha.

Handwritten signature and stamp of Alejandro González, President of the Selection Committee.

Handwritten signature and stamp of the Administrator of the Establishment Penitentiary of Chincha.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
- El pescado será apto para consumo humano y se regirán según lo establecido el D. S. 040- 2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
- Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.

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

La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina, almacén y comedores) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes y gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año.

6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimento. Son funciones del representante del contratista:

- Fumigar cada Dos (02) meses y desinfectar semanalmente los ambientes de la cocina cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, la fumigación deberá acreditarse con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivarse en el expediente de la administración del penal.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.

Pedro E. Chuquianday Arribas DIRECTOR ADMINISTRATIVO PENITENCIARIO DE CHINCHA



Lic. JUAN RONDÓN CONTRATISTA E.H.P. 1489



J. Torres Sánchez ADMINISTRADOR E.P. CHINCHA



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

- 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 humanos.
- h) Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- i) Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones. Siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces)
- j) Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

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

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

6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimientos Penitenciarios. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; no podrán desempeñar dos funciones simultáneamente excepto el nutricionista que si podrá cumplir las funciones de representante en casos de urgencia por un período no mayor 30 días. Asimismo, el personal deberá adjuntar al momento de la presentación del servicio los contratos establecidos con el CONTRATISTA por el período que este suscriba con la entidad.

6.24 La empresa deberá asumir el costo de servicio de alimentación para internos, niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y comedores, renovación de equipos

Pedro E. Churumbel Arce
DIRECTOR
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA



Juan Carlos Inca
NUTRICIONISTA
C.N.P. 1459





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

y enseres en mal estado, todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

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

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.

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

6.28 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos, considerando coches de acero quirúrgico para su traslado hacia los pabellones.

PERSONAL MÍNIMO QUE SE REQUIERE PARA EL SERVICIO:

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

Establecimiento Penitenciario de Chincha:

PERSONAL	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Titulado, colegiado y habilitado. • Experiencia mínima de un 01 año en la elaboración y supervisión del servicio de alimentación o similares.
Representante o Responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 01 año en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares y con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años (De ser favorecido con la Buena Pro deberá presentar el carnet sanitario vigente).
Cocinero Profesional o Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia emitida por entidad educativa reconocida por MINEDU. • Experiencia mínima de un (01) año como cocinero en servicio de alimentación. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente. • Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias, la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año (Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carnet Sanitario vigente).

Handwritten signature and stamp of Pedro E. Chumbimboqui Arellano, Director of the Establishment of Chincha.

Handwritten signature and stamp of Lic. LUIS ANTONIO TORRES, Comptroller General of the Republic.





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

[Handwritten signature]
DIRECTOR
Pablo E. Chuquilbaki Arriola
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO CHINCHA

Asistente de seguridad externa de comedor de	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de un (01) año como ayudante de comedor. Al inicio de la ejecución contractual deberá presentar el Carné Sanitario vigente. Deberá acreditar con dos (02) certificados y/o constancias, la capacitación en higiene y manipulación de alimentos en el último año.
Personal de Limpieza ²	<ul style="list-style-type: none"> (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.
Ayudantes de cocina ³	<ul style="list-style-type: none"> (Interno) Será clasificado por el Consejo Técnico Penitenciario del Establecimiento Penitenciario, caso contrario el contratista brindará el personal. Con Certificados y/o Constancias de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

Nota importante:

- (1).- El nutricionista de la Empresa podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa Contratista, por un periodo no mayor a 30 días.
- (2) y (3) Al Inicio de la ejecución del Contrato, de no contar con personal internos, con las capacitaciones solicitadas y con el carné sanitario vigente, estas deberán ser otorgadas dentro de los 20 días de la ejecución del servicio. La primera capacitación se dará al inicio de la ejecución contractual y las demás capacitaciones en plena ejecución del servicio con un tiempo de 10 a 12 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas. Según OFICIO N° 864-2014-INPE/MS.

Nota.- La experiencia del personal propuesto podrá acreditarse con: constancias, o certificados, o contratos con su respectiva conformidad, o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre el tiempo de experiencia. (En Empresas Públicas o Privadas).
Se precisa que los estudios requeridos al profesional nutricionista se podrán acreditar mediante la presentación de copia simple de títulos, constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación requerida.
Se precisa que las capacitaciones podrán acreditarse con la presentación de constancias, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre que el profesional propuesto recibió la formación y/o capacitación requerida por el Comité Especial, conforme a los diversos pronunciamientos emitidos por este Organismo Supervisor. (Pronunciamiento N° 131-2016/DSU).



[Handwritten signature]
LIE. L. ANA J. HONGRÉS
FISCALIA EJECUTIVA
C.N.P. 1999

Cantidad del personal propuesto:

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA	ASISTENTE DE COMEDOR EXTERNO	COCINERO O CHEF	AYUDANTE DE COCINA	AYUDANTE DE LIMPIEZA
CHINCHA	1	1	01	1	20	3
TOTAL	1	1	01	1	20	3

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

En caso el personal de cocina (i) cese sus actividades laborales sea por enfermedad, libertad o sanción disciplinaria, el Contratista tendrá un plazo no mayor a 02 días para solicitar el reemplazo, para posterior proceso de evaluación técnica, considerando un plazo de 20 días como máximo de parte del consejo técnico para el reemplazo de dicho (i) caso contrario la empresa deberá incluir un personal externo para cubrir el personal faltante.



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

- 7.2 El servicio que brinda el personal clave del Contratista (Nutricionista, Responsable, Cocinero o Chef profesional de Cocina), así como su sistema de control; estarán sujetos al control y supervisión del Administrador del Establecimiento Penitenciario.
- 7.3 El equipo de control del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficios del buen desarrollo del servicio de alimentación.
- 7.4 El contratista proveerá al personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, uniforme, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, según función que realice) mínimo dos (02) veces al año. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán presentar certificado de conocimiento sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.
- 7.5 El Representante del Contratista, elaborará informes según requerimiento de la Administración del servicio de alimentación, señalando acciones o novedades relacionados a la marcha del mismo, registro de raciones atendidas, asistencia y puntualidad del personal de cocina, ingreso y salida de proveedores, control de vehículos (proveedores), los cuales serán presentados al administrador del penal quien está encargado de la Supervisión y el Control del Servicio de Alimentación, El representante deberá registrar de forma diaria mediante un cuaderno foliado los registros de: entrega de raciones alimenticias a la población penal y personal atendido en general, registro de insumos utilizados diariamente según formatos de dosificación, Registro de asistencia del personal contratado como ayudantes de cocina y limpieza (i).
- 7.6 El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que esta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres de propiedad de la Oficina Regional Lima. Si en el término de siete (07) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 7.7 El contratista presentará por escrito la relación numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, así como una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores, a la que se adjuntará certificados de buena salud.
- 7.8 El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- 7.9 Se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; no podrán desempeñar doble función.
- 7.10 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y Personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Así mismo acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 7.11 De detectarse el ingreso o salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del INPE o el Administrador del Establecimiento Penitenciario y el encargado según sea el caso, levantarán un Acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigente, asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el acta de verificación.
- 7.12 La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los

Pedro E. Campesino Arévalo
 DIRECTOR GENERAL
 OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

Carlos E. Campesino Arévalo
 PRESIDENTE
 COMITÉ DE SELECCIÓN
 OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

Pedro E. Campesino Arévalo
 ADMINISTRADOR
 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

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

El contratista cumplirá con lo prescrito en el Principio de Sostenibilidad ambiental y social, contemplado en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado, que indica que "La contratación pública debe considerar criterios y prácticas que permitan contribuir tanto a la protección medioambiental como social y al desarrollo humano".

PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación bimestralmente en temas de BPM (buenas prácticas de manipulación de alimentos) en el proceso de elaboración de los alimentos, BPM en el servicio de los alimentos, BPM en el transporte de los alimentos, BPM en los consumidores, BPM en los manipuladores de los alimentos, prácticas de limpieza y desinfección, prevención y control de vectores, intoxicación por alimentos, conservación de los alimentos y relaciones humanas, dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante, asistente de comedor y ayudantes de cocina.

Esta capacitación será por lo menos cada dos (02) meses, debiendo incluir temas sanitarios según lo dispuesto en el Art. 37° de la RM N° 363-2005-MINSA, y según el DS N° 007 - 98 - SA, Art. 85 los Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos del Representante o responsable y de los ayudantes de cocina, deben ser impartidos por las Municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas. El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al legajo de cada interno.

RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

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

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

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

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

Director
E. Chacón
Arbale
4

SECRETARÍA GENERAL
UNION TRICIONISTA
C.N.P. 1499





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

10 RETRIBUCIÓN, FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO.

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

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

Los pagos se efectuarán quincenalmente, y se realizarán dentro de los Diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, asimismo en base a lo establecido en el Art. 171° del Reglamento para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el Contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

La recepción y conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos, niños y al personal de seguridad y salud (24x48) del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima - INPE.
- Programación de Menús y sus Formatos de Dosificación; y partes diarios respectivos.

11 PENALIDADES:

Las Penalidades se aplicaran acorde a los Artículos 161°, 162° y 163° del Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF y Modificatorias, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el director o su representante, el administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en actas, bastando para quedar válida el Acta, como mínimo con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

11.1 En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará al Contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%), de conformidad con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF y Modificatorias.

11.2 De conformidad con el Artículo 163° del Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF y Modificatorias, establecen penalidades distintas a la estipulada en el Artículo 162° del mismo Reglamento, en los siguientes casos:

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y

Handwritten notes and signatures:
"Lic. [Signature] Nutricionista C.N.P. 1480"
"Lic. [Signature] Administrador"
"Lic. [Signature] Director"





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

control del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se computará en días calendario, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = 0.01 x VT

P : Penalidad.

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

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

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

P = 0.1 x VTD x H

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

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

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

P = 0.01 x VTD

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

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

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

P = 0.2 x VTD x n

Director Pedro E. Chuquimayta Arevalo ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

Comandante en Jefe Luis "U" Falcón U. E.P. CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

"AÑO DEL Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.
n : número de días

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

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

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

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.
n : número de días

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

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

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad
VTD: Valor total diario.

Dr. Pedro E. Chuquiaguay Trebato
DIRECTOR
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA



Lic. G. V. VILLALBA
ADMINISTRATIVO
C.N.P. 1489



Lic. G. Torres Sánchez
ADMINISTRATIVO
E.P. CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PIRU: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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

[Handwritten signature]
DIRECTOR
OFICINA REGIONAL LIMA - INPE



[Handwritten signature]
COMITADO DE SELECCION
NUTRICIONISTA
C.M.P. 1489



[Handwritten signature]
ADMINISTRADOR
E.P. CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

"AÑO DEL INCENTIVARIO DEL PERÚ: 100 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

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

[Handwritten signature]
Pedro E. Choquehuanca Arellano
DIRECTOR
OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

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

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.1 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

[Handwritten signature]
Luz María Barrios Morales
NUTRICIONISTA
C.M.P. 1439

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

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

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

[Handwritten signature]
Luz María Barrios Morales
NUTRICIONISTA
C.M.P. 1439

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

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

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

[Handwritten signature]
Luz María Barrios Morales
NUTRICIONISTA
C.M.P. 1439





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

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

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

$P = 0.02 \times VTD$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

$P = 0.2 \times VTD \times n$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

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

$P = 0.05 \times VTD \times n$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

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

NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director ó Administrador ó Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas;


 Pedro E. Chubambor Arellano
 DIRECTOR
 Establecimiento Penitenciario de Chincha


 Lic. L. BEJARANO SANCHEZ
 NUTRICIONISTA
 C.M.P. 1492


 Lic. L. Torres Sánchez
 ADMINISTRADOR
 E.P. CHINCHA





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

"AÑO DEL INCENTIVO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.

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

ADICIONALES ALIMENTICIOS:

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

Para internos: (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales a la programación del menú diario debiendo ser producto cárnico.

Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Navidad	: 25 diciembre
Año nuevo	: 01 enero

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías adicionales a la programación del menú diario debiendo ser producto cárnico.

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

NOTA: Los días festivos deberán programar un menú presado a base de pollo ó otro producto cárnico que sumado al adicional equivale a un mínimo de 410 total gr.

13. Implementación de Recomendaciones de Auditoría (OCI)

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

Referencia:

- Memorando Múltiple N° 138-2013-INPE/04
- Memorando Múltiple N° 321-2014-INPE/18
- Memorando Múltiple N° 015-2014-INPE/18.04.EL

Lic. D. José Luis Arcebo
 LEGITIMADO
 E. P. CAÑETE
 E. P. CHINCHA



Lic. J. S. JARASANO HONORIAS
 AUDITORIA
 C.N.P. 1485



Lic. J. S. JARASANO HONORIAS
 AUDITORIA
 C.N.P. 1485





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

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

1. El Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia del Interno será no menor a 2,400* y de la interna será no menor a 2,000, para el personal del INPE masculino y femenino será no menor a 2,750 y 2,300 Kilocalorías por día respectivamente.
2. De corresponder El Valor calórico Total y las características de la prescripción dietética de los internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, beneficiados con el consumo de una ración adecuada en cantidad y calidad deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológica.
3. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para internos y personal INPE con respecto al VCT de la ración alimenticia será como se indica:

E.P. CHINCHA INTERNO (A):

DESAYUNO DEL 20% al 30%	ALMUERZO DEL 50% al 60%	CENA DEL 15% a 30%
VARÓN: DE 480 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,200 Kcal. A 1,440 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.

*Referencia: INS - CENAN Recomendaciones referida a los requerimientos de energía para la población penitenciaria.

E.P. CHINCHA - PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25% al 35%	ALMUERZO DEL 40% al 60%	CENA DEL 30% al 35%
VARÓN: DE 688 Kcal. A 963 Kcal.	DE 1,100 Kcal. A 1,650 Kcal.	DE 825 Kcal. A 963 Kcal.
MUJER: DE 575 Kcal. A 805 Kcal.	DE 920 Kcal. A 1380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

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

E.P. CHINCHA - INTERNO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DE 240 Kcal. A 360 Kcal.	DE 360 Kcal. A 720 Kcal.	DE 1,320 Kcal. A 1,800 Kcal.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 60 g. A 90 g.	DE 40 g. A 80 g.	DE 330 g. A 450 g.

E.P. CHINCHA - PERSONAL INPE MASCULINO:

	PROTEÍNAS DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	GRASAS EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	CARBOHIDRATOS DEL 65% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DE 275 Kcal. A 413 Kcal.	DE 413 Kcal. A 825 Kcal.	DE 1,513 Kcal. A 2,063 Kcal.
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 69 g. A 103 g.	DE 46 g. A 92 g.	DE 378 g. A 516 g.

ADMINISTRADOR AUTOCUOTIDIANO E.P. CHINCHA

ADMINISTRADOR E.P. CHINCHA

DIRECTOR GENERAL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

E.P. CHINCHA - PERSONAL INPE FEMENINO:

	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
DISTRIBUCION PORCENTUAL	DEL 10% al 15% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	EL 15% al 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL	DEL 55% al 75% DEL VALOR CALORICO TOTAL
DISTRIBUCIÓN EN KILOCALORIAS	DE 230 Kcal. A 345 Kcal.	DE 345 Kcal. A 690 Kcal.	DE 1,265 Kcal. A 1,725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

5.
 Pedro E. Churruarín Arellano
 ADMINISTRADOR GENERAL
 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

Juan G. Torres Quispe
 ADMINISTRADOR GENERAL
 E.P. CHINCHA

5. Programación de Raciones Alimenticias:

El contratista programará las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones técnicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones alimenticias "Anexo A - 1"; además deberá, respetar los patrones de usos y costumbres en el consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles de anticipación, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total correspondiente de los internos y personal INPE por el periodo de 30 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador y Nutricionista o de quien haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubiere.

Las raciones alimenticias deberán ajustarse a los requerimientos de energía y nutrientes de cada grupo beneficiario; asimismo se elaborarán en base a los siguientes grupos de alimentos: lácteos y derivados, carnes, vísceras, pescados, huevos, cereales, menestras, tubérculos, frutas y verduras; grasas y azúcares. A continuación, se presentan consideraciones generales (esquema) sobre la composición de la ración alimenticia:

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A)

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1- AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (INCLUIDO EL LÁCTEO EVAPORADO) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELEDA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG.	2 VECES POR SEMANA
	2- AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS (CON FRUTA INCLUIDO) + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELEDA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG.	2 VECES POR SEMANA
	3- CAFÉ, COCOA O EMOLIENTE + 03 PANES + MARGARINA, MANJAR BLANCO, MERMELEDA, ACEITUNA, HUEVO, JAMONADA O HOT DOG.	3 VECES POR SEMANA,
ALMUERZO	1- SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (menudencia de pollo) + ENSALADA O FRUTA + INFUSIÓN	1 VEZ POR SEMANA
	2- SEGUNDO (Cereal + Menestra + Tubérculo + POA (pollo picado) + ENSALADA O FRUTA + INFUSIÓN	2 VECES POR SEMANA
	3- SEGUNDO (Cereal + POA presado + Tubérculo) + ENSALADA O FRUTA + INFUSIÓN	2 VECES POR SEMANA
	4- SEGUNDO O SOPA (Cereal + Leguminosas + Tubérculo + POA en trozo o menudencia de res) + ENSALADA O FRUTA + INFUSIÓN	2 VECES POR SEMANA.
CENA	1- SOPAS (Cereal + Tubérculo + POA picado o menudencia de pollo + Verduras)	06 VECES POR SEMANA
	2- MAZAMORRAS (Cereal + Lácteo Evaporado) + PAN (02 UNIDADES)	01 VEZ POR SEMANA





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

NOTA:

- ✓ Se brindará frutas variadas de estación 03 veces por semana y ensalada de verduras variadas de estación 04 veces por semana.
- ✓ Para la preparación de la alimentación diferenciada y adicionales alimenticios de programas y adultos mayores debe ingresar los insumos mediante documentos separados para su control respectivo y registro en su elaboración.
- ✓ Programar las opciones indicadas en desayuno, almuerzo y cena considerando la frecuencia establecida y brindando variedad de alimentos de acuerdo a la disponibilidad de insumos en el mercado.
- ✓ Se brindará 02 veces a la semana presado obligatorio
- POA = Producto de Origen Animal

[Handwritten signature]
 Pedro E. Chumbimayta
 Director General de Alimentos
 INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DE SEGURIDAD

	COMBINACIONES	FRECUENCIA
DESAYUNO	1. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON LACTEO EVAPORADO + 03 PANES + MERMELADA, ACEITUNA, CAMOTE FRITO, PALTA.	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2. AVENA, QUINUA, HARINA DE SOYA, HARINA DE HABAS, SEMOLA, POLENTA, KIWICHA, SIETE SEMILLAS CON FRUTA + 03 PANES QUESO, HUEVO, JAMONADA, HOT DOG, POLLO DESHILACHADO, CONSERVA DE PESCADO.	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3. CAFÉ O EMOLIENTE + 03 PANES + POLLO DESHILACHADO, CONSERVA DE PESCADO, TAMAL.	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	4. SEGUNDO ó SOPA + 01 PAN + INFUSIÓN.	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA (ALTERNAR)
ALMUERZO	1- SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (cereal + menestra + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSIÓN	1 A 2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2- SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (cereal + tubérculo + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSIÓN	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3- SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (cereal + POA picado o menudencia de res + tubérculo) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSIÓN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	4- SOPA O ENTRADA + SEGUNDO (cereal o tubérculo + POA presado) + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO O INFUSIÓN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA (ALTERNAR)
CENA	1- SEGUNDOS (cereal + tubérculo + POA presado) + INFUSIÓN	3 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	2- SEGUNDOS (cereal + tubérculo + POA picado) + INFUSIÓN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA
	3- SOPAS + INFUSIÓN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD EN LA QUINCENA

NOTA:

- ✓ En la opción 02 del desayuno la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos o sopas será similar a la cantidad y frecuencia de alimentos para elaborar los segundos y sopas de la cena.
- ✓ Los productos cárnicos para la preparación de los alimentos del personal de seguridad, deben presentar caracteres organolépticos de producto fresco no congelado apto para el consumo humano.





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

CUADRO N° 01

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	(30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO VARONES	90 g.
		2 UNIDADES PAN DIARIO MUJERES	60 g.
ALMUERZO	LECHE DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA (OPCIONAL)	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VECES POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA o BOYA o MACA o HABAS o QUINCHA	2 VECES POR SEMANA	25 gr.
	CAFE COCOA O ENDIENTE	3 VECES POR SEMANA	10 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MARJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MASTINA	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SANDWICH o HOT DOG	1 VEZ POR QUINCENA	30 gr.
	QUEVISO DE GALLINA SANCOCADO	1 VEZ POR QUINCENA	55 gr.
	ROLLO, RES, PAVITA, PESCADO, CERDO PARA PRESADO (NO CABEZA,, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	2 VECES POR SEMANA	170 gr.
	POLLO, PAVITA, RES (PICADO PARA GUISOS), (NO CABEZA,, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO, PAVITA, RES, (PICADO PARA MENESTRA), (NO CABEZA,, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO PARA GUISO (HIGADO, MOLLEJA, CORAZON, SANGRECITA) - NO ESPINAZO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES (HIGADO, BOFE, MONDONGO, SANGRECITA)	1 VEZ POR QUINCENA OPCIONAL	100 gr.
CENA	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR MES (SEGUN DISPONIBILIDAD)	100 gr.
	HUEVO DE GALLINA	1 VEZ POR SEMANA (ADICIONAL)	55 gr.
	ARROZ SUPERIOR	6 VECES POR SEMANA	180 gr.
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA OPCIONAL	80 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA OPCIONAL	150 gr.
	MENESTRAS	3 O 4 VECES POR SEMANA	110 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (GUARNICION) SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SECO DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS.	2 VECES POR SEMANA	130 gr.
	PAPA EN MENESTRAS	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
	PAPA EN PICANTES	1 VEZ POR SEMANA	250 gr.
	FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	150 gr.
VERDURAS VARIADAS ENSALADA O SARZAS	04 VECES POR SEMANA	300 gr.	
VERDURAS VARIADAS SOPAS ALMUERZO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.	
RES, POLLO, PAVITA, PESCADO PARA SOPA PICADO (NO CABEZA,, NO PATA, NO COLA, NO CARCASA, NO LONJA, NO VISCERAS)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.	
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, PATA, MOLLEJA Y CORAZON, PATA, NO ESPINAZO)	4 VECES POR SEMANA	80 gr.	
PAPA o YUCA o CAMOTE PARA SOPA	06 VECES POR SEMANA	130 gr.	
VERDURAS VARIADAS SOPAS	06 VECES POR SEMANA	150 gr.	
FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERMA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS PARA SOPAS	06 VECES POR SEMANA	30 gr.	
SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA (PARA MAZAMORRAS	1 VECES POR SEMANA	40 gr.	
OTROS	PAN (01 UNIDAD DE 30 g. CADA UNO)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ACEITE (ARROZ)	DIARIO	7 cc.
	ACEITE (GUISO)	DIARIO	5 cc.
	AZUCAR (DESAYUNO)	DIARIO	15 gr.
	AZUCAR (INFUSION DE ALMUERZO)	DIARIO	15 gr.
	AZUCAR (MAZAMORRAS)	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota:

- ✓ La relación de menús propuestos por el contratista, para su aprobación, incluirá los alimentos descritos en el presente cuadro, debiendo considerar la mayor variedad posible para cada semana.
- ✓ Presado 02 veces a la semana obligado
- ✓ La menestra debe llevar papa y producto de origen animal (no lonja, no pata, no cabeza, no carcasa o hueso)



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



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

CUADRO N° 02 FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS EN CRUDO PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA DE LA OFICINA REGIONAL LIMA

Table with 4 columns: RACION DE ALIMENTOS, ALIMENTOS A CONSIDERAR, FRECUENCIA DE CONSUMO, and CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/gr). Rows include breakfast items like pan, leche, and cereal, lunch items like soup, chicken, and fish, and dinner items like rice, beans, and vegetables.





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHIVCHA

"AÑO DEL CENTENARIO DE LA REPÚBLICA Y DE LOS 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

	POLLO CON HUESO PRESADO	4 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	POLLO CON HUESO PICADO	2 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	ARROZ SUPERIOR	DIARIO	150 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE COMO GUARNICION, PICADO O EN SOPA SE DEBERA CONSIDERAR UNA PAPA ENTERA POR EL PESO ESTABLECIDO PARA GUISOS COMO SEC0 DE POLLO, ESTOFADO Y OTROS QUE SE CONSIDERE PAPAS ENTERAS	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	150 gr.
	VERDURAS VARIADAS EN SOPA	2 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	100 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ SUPERIOR, HARINA ARVERJA, VENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 SERVICIO POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	30 gr
	OTROS		
	ACEITE (ARROZ)	DIARIO	7 cc.
	ACEITE (GUISO)	DIARIO	5 cc.
	ACEITE PARA FRITURA	4 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	15 cc.
	AZUCAR (DESAYUNO O INFUSION O CENA)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	20
	AZUCAR (POSTRE)	10 SERVICIOS POR GRUPO DE SEGURIDAD POR MES	30
	SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, ETC	ADECUADO AL MENU	

Nota: -

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





PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

FORMATO N° A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

MENU N°.....

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



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

Nombre y Firma de la Nutricionista CNP N°

NOTA:

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



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

FORMATO N° B

18

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

MENU N°.....

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

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

Nombre y Firma de la Nutricionista CNP N°

NOTA:

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



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"

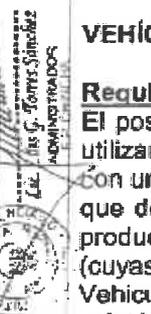


INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los requisitos de calificación que se adopta son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL
   	<p>ACREDITACIÓN</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe tener como actividad económica según el RUC: denominación en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Con Copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el cual en el Objeto de la empresa se describe a la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Estado activo del RUC (el mismo que será verificado por el comité en la página web de la SUNAT, ingresando el numero RUC del postor), que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el cual en el Objeto de la empresa se describe a la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS).</p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - VEHICULO
  	<p>VEHÍCULOS</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe contar con 01 camión frigorífico y de 01 camión Furgón, que se utilizarán para el transporte de alimentos e Insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 Tonelada de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada).</p>



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES

Requisito:

El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles, con una capacidad mínima de 04 toneladas (dicho equipo deberá estar ubicado dentro de la jurisdicción de su sede principal de atención).

Acreditación:

Copia simple y legible de documentos que acrediten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha cámara frigorífica, será verificada su capacidad y operatividad y autorizaciones correspondientes por el comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al equipo de control del E.P.Chincha (mínimo un representante).

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

ALMACENES DE ALIMENTOS:

• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y 01 Almacén para alimentos no perecibles, ubicada dentro de la jurisdicción de su sede principal de atención, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA, (iii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y (iv) copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

Acreditación:

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

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

Requisitos:

El postor debe contar con 01 Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas) ubicado dentro de la jurisdicción de la Provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios vigente, otorgado por el SENASA, (iii) copia de la Certificación en

LIC. C. J. BEJARANO RIVERA
 LUBRICACIONES S.A.
 C.I.P. 1480
 LIC. C. J. TORRES SANCHEZ
 INGENIERIA
 C.I.P. 1480





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA copia del Certificado de PHS Inspección Higiénico Sanitario vigente y (iv) copia del Certificado de BPM Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario vigente (ambos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Dichos documentos, serán verificadas por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al Especialista del Área de Mantenimiento de la ORL.

PANADERÍA

Requisitos:

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

Acreditación:

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

B.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTA

Requisitos:

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

DIRECTOR GENERAL
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
Pedro E. Cuzco
LIC. ROSA BERARDO HONGALES
NUTRICIONISTA
INPE





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERU: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, cabe señalar que a efectos de la firma del contrato dicho profesional deberá presentar su habilitación profesional vigente y al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

Acreditación:

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

REPRESENTANTE

Requisitos:

De quienes deberá señalar el nombre completo; con experiencia mínima de 01 año; en la supervisión y control del servicio de alimentación o similares, se acreditará su experiencia con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, asimismo deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años, al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

Acreditación:

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

COCINERO O CHEF

Requisitos:

De quien deberá señalar el nombre completo, adjuntando copia del constancia, emitida por entidad educativa, reconocida por MINEDU, con experiencia mínima de 01 año, se acreditará su experiencia con copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto, durante el periodo señalado, asimismo deberá contar con Certificados y/o Constancias de Capacitación en higiene y manipulación de alimentos en los últimos 02 años, al inicio de la participación efectiva en el contrato, deberá presentar el Carnet Sanitario vigente.

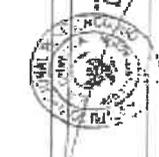
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE
Pedro E. Dominguez Arellano



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE
LIE. BEYLAND HONORES
C.M.P. 1493



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO
COMITE DE SELECCION
1er. MIEMBRO
LIE. Y. Torres Sánchez
C.M.P. 1493





INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 208 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

Acreditación:

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

Cada Personal clave, deberá presentar una carta de compromiso original legalizada ante Notario Público, que deberá estar dirigido al postor; en el cual manifieste que se compromete a desempeñar las funciones que le competen dentro del Establecimiento Penitenciario correspondiente, adjuntando copia simple del DNI vigente, señalando domicilio actual y número telefónico fijo y/o móvil (En el caso que el postor sea un consorcio, dicha carta de compromiso original legalizada deberá estar dirigido al integrante del consorcio que se obligue a realizar la contratación del Personal Clave, respectivamente; o al que es designado como representante legal del consorcio, según como se encuentre establecido en la promesa formal de consorcio que se presente en la oferta del postor).

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- a) Nutricionista: Estudios Profesionales universitarios (titulado, colegiado y habilitado).

Acreditación:

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

B.3.2 CAPACITACIÓN NUTRICIONISTA

Requisitos:

- Capacitaciones o cursos en alimentación complementaria (niños de 01 a 12 meses)
- Capacitaciones en alimentación a tebecianos, enfermos VIH entre otros.

Acreditación:

copia simple de constancias, certificados y/o diplomas que demuestren fehacientemente la capacitación realizada en el periodo no mayor a 06 meses de la presentación de ofertas.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD




 Pedro E. Chacabarro Arévalo
 DIRECTOR
 ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA


 Tomás Sgambiz
 REGISTRADOR
 E.P. CHINCHA




PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18 "Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE CHINCHA

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

reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

Perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo requerido** (Según Bases Estandarizadas del OSCE), referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

PERÚ
Pedro E. Chuguanza Alvarado
DIRECTOR GENERAL
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO





3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

ITEM 1 e ITEM 2 PAQUETE

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>Requisitos: El postor debe tener como actividad económica según el RUC: denominación en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p>Acreditación: Con copia de ficha RUC con estado activo, que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el Objeto de la empresa se describe a la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>Estado activo del RUC (el mismo que será verificado por el comité en la página web de la SUNAT, ingresando el número RUC del postor), que acredite las actividades económicas en ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS las mismas que deben estar declaradas a la SUNAT, debiendo adjuntar Partida Registral emitida por Registros Públicos (SUNARP), en el Objeto de la empresa se describe a la ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS).</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
	B CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
	B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p>VEHÍCULOS</p> <p>Requisitos: El postor debe contar con 01 camión frigorífico y de 01 camión Furgón, que se utilizarán para el transporte de alimentos e insumos, productos cárnicos y otros, con una capacidad mínima de 03 Tonelada de carga útil por cada uno, los mismos que deberán reunir las condiciones adecuadas de salubridad y de transporte de productos perecibles. Tales camiones que se presenten en la oferta deberán contar (cuyas copias el postor deberá adjuntar en la oferta) con la Tarjeta de identificación Vehicular (emitido por la SUNARP), cuyos Datos del Vehículo respectivo deben coincidir con las características requeridas (carrocería y carga útil respectivamente).</p> <p>Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no debe presentar declaración jurada).</p>



CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES**Requisito:**

El postor debe contar con una (01) cámara frigorífica para la conservación de alimentos frescos perecibles, con una capacidad mínima de 04 toneladas (dicha cámara deberá estar ubicada dentro de la jurisdicción del departamento de Lima).

Acreditación:

Copia simple y legible de documentos que acrediten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que confirme la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Dicha cámara frigorífica, será verificada por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al especialista del área de mantenimiento de la ORL.

Importante

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

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA**ALMACENES DE ALIMENTOS:****• 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles:****Requisitos:**

El postor debe contar con 01 Almacén para alimentos perecibles y no perecibles, ubicada dentro de la jurisdicción de la provincia de Lima, el mismo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos e insumos alimenticios externamente al Establecimiento Penitenciario, debiendo adjuntar: (i) copia de la Licencia de Funcionamiento, (ii) copia de la Certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) vigente otorgado por DIGESA, (iii) copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Almacenes vigente y (iv) copia del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente (los dos últimos certificados deben ser otorgados por entidad competente o acreditada ante el INACAL-Instituto Nacional de la Calidad).

Acreditación:

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

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

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

Acreditación:

Para el Establecimiento para Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios (verduras y frutas), se acreditará con copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Dichos almacenes, serán verificadas por parte del comité de selección en la etapa de calificación de ofertas, junto al Especialista del Área de Mantenimiento de la ORL.





PANADERÍA

Requisitos:

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

Acreditación:

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

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

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

- a) Nutricionista:
Estudios Profesionales universitarios (titulado, colegiado y habilitado).

Acreditación:

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

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

B.3.2 CAPACITACIÓN

NUTRICIONISTA

Requisitos:

- Capacitaciones o cursos en higiene y manipulación de alimentos y/o programas de higiene y saneamiento (PHS) y POE-POES. Dicha capacitación no deberá tener una antigüedad mayor a un año a la fecha de presentación de ofertas.
- Capacitación en alimentación complementaria (niños de 01 a 12 meses).
- Capacitación de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos frente al COVID-19.
- Capacitaciones en alimentación a tebecianos, enfermos VIH entre otros.

Acreditación:

copia simple de constancias, certificados y/o diplomas que demuestren fehacientemente la capacitación realizada en el período no mayor a 06 meses de la presentación de ofertas.



Importante

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.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVERequisitos:

La experiencia requerida del personal clave (Nutricionista, Cocinero Profesional o Chef y Representante), tales como tiempo de experiencia mínima en los trabajos o prestaciones en la actividad requerida, debiendo consignar el cargo que ocupará para ejecutar la prestación; está establecida en los **Requisitos Mínimos del Personal** de cada Establecimiento Penitenciario, debidamente consignadas en la presente Bases.

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

Acreditación:

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

Importante

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





C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente ÍTEM 1 S/ 10,000,000.00 (Diez Millones y 00/100 Soles), E ÍTEM 2 PAQUETE S/ 9,000,000.00 (Nueve Millones y 00/100 Soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de catering que incluye desayuno, almuerzo y cena, servicios de alimentación colectivos, brindados en comedores, cafeterías, concesiones en instituciones como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 7 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p>

⁸ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

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

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





Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 8**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.

- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*





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 <p style="text-align: right;">95 puntos</p>
I.	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
	<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado ⁹ acorde con ISO 9001:2015 ¹⁰ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere: La Recepción Almacenamiento, despacho y Distribución de las Raciones Alimenticias ¹¹ . <u>Acreditación:</u> Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento	<p style="text-align: center;">(Máximo 5 puntos)</p> Presenta Certificado ISO 9001 <p style="text-align: right;">5 puntos</p> No presenta Certificado ISO 9001 <p style="text-align: right;">0 puntos</p>



⁹ La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

¹⁰ Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

¹¹ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.



FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>internacional¹². El referido certificado debe estar a nombre del postor¹³ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁴, y estar vigente¹⁵ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁶

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.



¹² Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

¹³ En caso que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

¹⁴ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁵ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁶ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

**CAPÍTULO V**
PROFORMA DEL CONTRATO**Importante**

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P., Cañete, E.P. Chincha, que celebra de una parte **LA OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia, y Departamento de Lima, representada por Abog. WILBERTH ELIAS CARRASCO CAVERO, identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18** para la contratación de Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P., Cañete, E.P. Chincha, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad E.P. Ica, Cañete y Chincha de la ORL-INPE..

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁷

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

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

¹⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

Importante para la Entidad

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:

"El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.



Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁸

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO]."

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda



CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

¹⁸ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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."*

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad



Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:





F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento;





y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁹

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 firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].



“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

¹⁹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"

ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18
 Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios²¹

Yo mismo, 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

²⁰ 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.

²¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores COMITÉ DE SELECCIÓN CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18 Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1
Nombre, Denominación o Razón Social :
Domicilio Legal :
RUC : Teléfono(s) :
MYPE22 Sí No
Correo electrónico :



Datos del consorciado 2
Nombre, Denominación o Razón Social :
Domicilio Legal :
RUC : Teléfono(s) :
MYPE23 Sí No
Correo electrónico :



Datos del consorciado ...
Nombre, Denominación o Razón Social :
Domicilio Legal :
RUC : Teléfono(s) :
MYPE24 Sí No
Correo electrónico :

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:



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.

23 Ibidem.

24 Ibidem.



... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

- 1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
- 2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
- 4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- 5. Notificación de la orden de servicios²⁵

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.



²⁵ 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.



ANEXO N° 2

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

Señores COMITÉ DE SELECCIÓN CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18 Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P. Ica, E.P. Cañete, E.P. Chíncha"

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





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° 01-2021-INPE/18
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al CONCURSO PÚBLICO N° [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 [.....].

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] [%]26

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

- 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]27

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%28

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

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

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



PERÚ

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

OFICINA REGIONAL LIMA - INPE

CP N° 01-2021-INPE/18
"Servicio de Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los E.P Ica, E.P. Cañete, E.P. Chincha"

[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.





ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18
Presente.-

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

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
I	ICA	INTERNOS	RACION	4,750	365	1,733,750		
		INTERNAS	RACION	250	365	91,250		
		NIÑOS	RACION	10	365	3,650		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	62	365	22,630		
TOTAL ITEM I (S/.)								
II	CAÑETE	INTERNOS	RACION	2000	365	730,000		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	50	365	18,250		
	CHINCHA	INTERNOS	RACION	3000	365	1,095,000		
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	RACION	80	365	29,200		
TOTAL ITEM II (S/.)								
TOTAL ITEM I y II (S/.)								

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]."

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*



ANEXO N°

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD



Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18
 Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										
4										

²⁹ 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.

³⁰ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

³¹ 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".

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ 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.

³⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
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

ANEXO N° 8

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2021-INPE/18
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]