

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

**CONCURSO PÚBLICO N° 002-2022-INPE/ORNCH
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DEL
Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y
personal INPE que labora 24x48 horas de los
Establecimiento Penitenciarios del departamento de
Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San
Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte
Chiclayo – INPE".
- POR PAQUETE -**

***** Octubre – 2022 *****

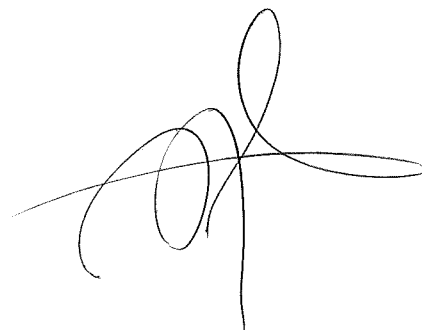
DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.8. 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   tems.

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

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

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.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación

y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de

la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

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

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

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

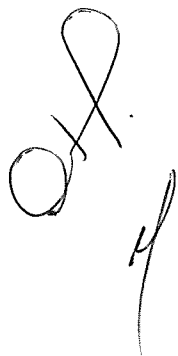
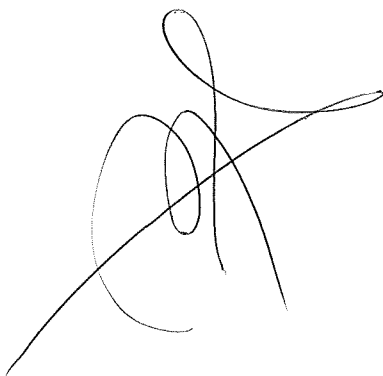
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : OFICINA REGIONAL NORTE CHICLAYO - INPE
RUC N° : 20353982878
Domicilio legal : CALLE MANCO CAPAC N° 450 - CHICLAYO
Teléfono: : 074-232930
Correo electrónico: : procesosinpe@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE".
- POR PAQUETE –

ITEM N°	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	Total de raciones por día	Días	Total Raciones anuales (aproximadas)
1	Servicio de alimentación de los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 de los Establecimiento Penitenciarios de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén y EE.PP. San Ignacio) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE.	EEPP Cajamarca	Internos (as), niños (as)	RACION	2500	365	912,500
			Personal INPE		50		18,250
		EEPP Chota	Internos (as), niños (as)		85		31,025
			Personal INPE		27		9,855
		EEPP San Ignacio	Internos (as), niños (as)		80		29,200
			Personal INPE		17		6,205
		EEPP Jaen	Internos (as), niños (as)		170		62,050
			Personal INPE		15		5,475

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° D000177-2022-INPE-ORNCH DEL 30/09/2022.**

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 se ha determinado.

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 y/o hasta que se agote la cantidad del MONTO del servicio Adjudicado, ósea cuando se cumpla o se cumplan primero cualquiera de las dos condiciones, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo de ejecución contractual se iniciaría al día siguiente del perfeccionamiento del contrato o la fecha que se determine en el Contrato.

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/ 11.80 (Once con 80/100 soles) en CAJA DE LA ENTIDAD, para luego acercarse con su comprobante a la Oficina del Equipo de Logística para recabar un ejemplar de las bases.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Para una mayor aclaración, el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado ha sido Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF 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 N° 30225 y sus modificatorias.
- Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública - Ley N° 27806.
- Ley del Procedimiento Administrativo General - Ley N° 27444.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del 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.
- 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.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° 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.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor, y su modificatoria.
- Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales, y su modificatoria.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- D.L N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.
- D.S. N° 008-2020-SA que declara en "Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19".
- D.S. N° 022-2001-SA que aprueba el "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios".
- D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición".
- R.M. N° 039-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV".
- R.M. N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".
- R.M. N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- R.M. N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".
- R.M. N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".
- R.M. N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos".
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- 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.
- Reglamento del estatuto del colegio de nutricionistas del Perú.
- Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva", probada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA con fecha 03/02/2021.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 27633, Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Decreto Supremo N° 008-2007-PRODUCE.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola.
- Resolución Supremo N° 019-81-SA/DVM Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentos Colectivos.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA del 01/12/2021, que aprueba la Directiva

Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021², Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y deroga la Resolución Ministerial N° 972-2020/MINSA.

- DECRETO DE URGENCIA N° 020-2022³ "DECRETO DE URGENCIA QUE ESTABLECE MEDIDAS EXTRAORDINARIAS Y COMPLEMENTARIAS, DURANTE EL AÑO FISCAL 2022, PARA LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA EN EL MARCO DEL SISTEMA NACIONAL DE ABASTECIMIENTO" del 12/08/2022
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.



² <https://cdh.www.gob.pe/uploads/document/file/2566367/Directiva%20Administrativa%20N%C2%B0%20321-MINSA/DGIESP-2021.pdf>

³ <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-de-urgencia-que-establece-medidas-extraordinarias-y-decreto-de-urgencia-n-020-2022-2095518-4/>

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 documentos⁴, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)⁶
- 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**)

⁴ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁵ 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/>

⁶ 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.

- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

No se ha considerado evaluar otros factores, solo el precio.

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:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario, computada desde la fecha de emisión.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Estructura de costos⁸.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁹.

⁷ 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/>

⁸ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

En conformidad con el DECRETO DE URGENCIA N° 020-2022¹⁰ "DECRETO DE URGENCIA QUE ESTABLECE MEDIDAS EXTRAORDINARIAS Y COMPLEMENTARIAS, DURANTE EL AÑO FISCAL 2022, PARA LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA EN EL MARCO DEL SISTEMA NACIONAL DE ABASTECIMIENTO" del 12/08/2022 y tiene por objeto dictar medidas extraordinarias y urgentes, de carácter complementario, en materia económica y financiera, en el marco de la reactivación económica durante el Año Fiscal 2022, orientadas a asegurar la continuidad de los procesos de contratación en el marco del Sistema Nacional de Abastecimiento; el postor adjudicado tendrá la facultad de optar, como medio alternativo a la obligación de presentar las garantías de fiel cumplimiento, la retención del monto total de la garantía correspondiente; retención que se efectuara durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato.

- i) Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa contratista donde se hace responsable por la vida e integridad del personal que labora en la prestación del servicio de alimentación, en la cual de ser el caso se compromete a cubrir los gastos de curación, invalidez permanente o muerte que pudiera sufrir el personal y supervisores a su cargo, en el desempeño de sus funciones. Para tal efecto deberá contar con póliza de seguros del personal a su cargo. Dicha póliza deberá ser presentada para la suscripción del contrato.
- j) Documentos del profesional Nutricionista donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
Solo los documentos que no se presentaron como parte de las ofertas (Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).
- k) Documentos del Cocinero o Chef o GASTRONOMO donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
Solo los documentos que no se presentaron como parte de las ofertas (Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).

¹⁰ <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-de-urgencia-que-establece-medidas-extraordinarias-y-decreto-de-urgencia-n-020-2022-2095518-4/>

- l) Documentos del Representante de la empresa donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
(Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).
- m) Documentos del Almacenero (requerido para el EP Cajamarca) donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
(Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).
- n) Documentos de los Ayudantes de Cocina donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
(Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).
- o) Documentos del Personal de Limpieza donde acredite el cumplimiento de las exigencias de las bases.
(Formación académica, Capacitación, experiencia laboral, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, copia de carnet sanitario o Carnet de buena salud o carnet de sanidad u otra denominación vigente).
- p) Certificado de no tener antecedentes penales, no tener antecedentes judiciales y no tener antecedentes policiales del personal externo.
- q) Carta indicando valor unitario de cada componente de la ración (desayuno, almuerzo y cena).
- r) Copia del contrato de trabajo suscrito con el interno (de ser el caso).
- s) Copia del acta del Consejo Técnico Penitenciario (de ser el caso) autorizando la contratación de internos.
- t) Propuesta de la programación de menús, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), niños y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios.

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 Haya¹¹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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 MESA DE PARTES de la Entidad sito en Calle Manco Cápac N° 450 - Chiclayo; dirigida a la OFICINA DEL EQUIPO DE LOGISTICA.

Importante

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

2.5. ADELANTOS

No se otorgarán

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS**.

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

- Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.
 - Informe del funcionario responsable de la Oficina de Administración de cada uno de los Establecimientos Penitenciarios de Cajamarca, Chota, San Ignacio y Jaén emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Acta de conformidad del Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de cada uno de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén), la cual deberá estar debidamente firmada por cada uno de los responsables del área usuaria: Director, Administrador y Nutricionista INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud de cada Establecimiento Penitenciario, quienes son los responsables de su recepción y conformidad.
 - Relación de menús y formatos respectivos del servicio que se brindaron a los internos (as), niños y personal INPE del mes correspondiente.
 - Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de voucher de depósitos en sus cuentas bancarias, del periodo facturado.
- La ENTIDAD, para el pago de la contraprestación, solicitara la Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de cuentas bancarias del periodo facturado, verificando de esta manera el cumplimiento de las obligaciones laborales que tendrá el Contratista con su personal propuesto.
- Comprobante de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N°007-99/SUNAT.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en CALLE MANCO CAPAC N° 450. CHICLAYO, dirigido al Equipo de Logística.

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No se efectuarán ajustes durante la ejecución del contrato.

Precisión: Cabe indicar que, si durante la ejecución de un contrato cuya estructura de costos se encuentra determinada por los costos laborales, se emite una norma legal que incrementa el monto de la remuneración mínima vital y ello determina el incremento del costo de las prestaciones asumidas por el contratista, la Entidad puede modificar el contrato a efectos de ajustar los pagos al contratista, siempre que cuente con la disponibilidad presupuestaria suficiente.

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

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación del "Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE".

3.1.1. CONSIDERACIONES GENERALES

A. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento tiene por finalidad brindar una Alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE".

B. ANTECEDENTES:

Requerimiento del Área Usuaria – Oficina de Administración (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) para convocar procedimiento de selección para el servicio de alimentación para los internos (as), niños y Personal INPE que labora 24 X 48 horas para los Establecimientos Penitenciarios de Cajamarca.

C. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General:

Seleccionar la empresa que brindará el Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE, conforme a los Requerimientos Técnicos Mínimos del servicio.

Objetivo Específico:

- Brindar una ración adecuada en cuanto a cantidad y calidad las mismas que cumplen con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (internos, internas, y personal INPE).
- Brindar una ración adecuada cumpliendo con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario de acuerdo a los programas: Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS) internos Adultos Mayores (mayores de 60 años).
- Que los alimentos y productos alimenticios a utilizarse para la elaboración de la ración alimenticia sean aptos para el consumo humano y de la misma forma debe cumplir con las Normas Técnicas Peruanas.
- Las cantidades aproximadas son las siguientes:

ITEM N°	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	Total de raciones por día	Días	Total Raciones anuales (aproximadas)
1	Servicio de alimentación de los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén y EE.PP. San Ignacio) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE.	EEPP Cajamarca	Internos (as), niños (as)	RACION	2500	365	912,500
			Personal INPE		50		18,250
		EEPP Chota	Internos (as), niños (as)		85		31,025
			Personal INPE		27		9,855
		EEPP San Ignacio	Internos (as), niños (as)		80		29,200
			Personal INPE		17		6,205
		EEPP Jaen	Internos (as), niños (as)		170		62,050
			Personal INPE		15		5,475

D. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

D.1. Actividades

- El servicio de alimentación para los internos (as) y personal INPE que labora 24 X 48 horas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE, **incluye costos operativos, mano de obra, mantenimiento de los ambientes, enseres y equipos (Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallara el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de los respectivos mantenimiento preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio)**
- El servicio de Alimentación será brindado a los internos (as), niños y personal INPE que labora 24 X 48 horas en los Establecimientos Penitenciarios del Departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.
- Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones de los Establecimientos Penitenciarios del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.
- Que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.

El horario de ingreso de los víveres será autorizado por acta de consejo técnico de cada establecimiento penitenciario.

D.2. Procedimiento

- La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE de los Establecimientos

Penitenciarios del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE” se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Norte del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del **Equipo de Control de Alimentos** integrado por el Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son responsables de dar la conformidad¹².

Si el Establecimiento Penitenciario no contara con un profesional nutricionista o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penal, el Director y Administrador coordinarán con la Oficina de Administración de la Oficina Regional Norte – Chiclayo., para designar a un profesional, con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

Se encuentra prohibido lo siguiente:

- Que internos o personal de seguridad que labora 24 X 48 horas del INPE, participen en la elaboración de la programación y/o preparación de los menús que efectúa el contratista.
- Que el personal que no forma parte del Equipo de Control de Alimentos realice labores de supervisión y control del servicio de alimentación.

Las supervisiones al servicio de alimentación, de acuerdo a las bases, serán ejecutadas de la siguiente manera:

(...)

* El Director General, Administrador, Jefe de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional Norte o quien los represente expresamente, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas cualquier día de la semana que complementen la supervisión diaria que efectúa el Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario), para dichas supervisiones bastara que se encuentre uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (o quien lo represente y/o el encargado del Establecimiento Penitenciario).

(...)

El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para 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.

(...)

Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN

La sede regional Norte a través del Director General, Administrador, Jefe de Logística y/o Nutricionista (o quien los represente) de la Oficina Regional Norte, están facultados para realizar supervisiones y/o fiscalización inopinadas del servicio de alimentación durante toda la ejecución contractual.

(...)

Se precisa que la **NOTIFICACION DEL ACTA DE SUPERVISION SE HARÁ EN EL MOMENTO DE CULMINADA LA SUPERVISION Y SE ENTREGARÁ AL REPRESENTANTE** (quien es el que representa al Contratista ante la Entidad), para el levantamiento de sus observaciones.

¹² En concordancia con el Art. 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

D.3. Recursos a ser provistos por el proveedor.

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

Contar con menaje y equipos eléctricos para ser utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, refrigeradora, peladoras, picadoras y freidoras de papas eléctricas, horno microondas, hervidoras de agua eléctricas ollas eléctricas, etc.) a manera de ejemplo.

El contratista, deberá considerar los utensilios y menajes necesarios para el cumplimiento del servicio de alimentación; y es potestad de la entidad de autorizar el ingreso de equipos electrónicos que estime por convenientes.

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

Contar con menaje y equipos eléctricos para ser utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, refrigeradora, peladoras, picadoras y horno microondas, hervidoras de agua eléctricas ollas eléctricas, etc.) a manera de ejemplo.

El contratista, deberá considerar los utensilios y menajes necesarios para el cumplimiento del servicio de alimentación; y es potestad de la entidad de autorizar el ingreso de equipos electrónicos que estime por convenientes.

- Para la elaboración de las raciones alimenticias y el desarrollo normal e ininterrumpido del servicio, el contratista debe contar con los equipos, menaje y utensilios necesarios y en cantidad suficiente.
- El contratista deberá contar dentro de las instalaciones de las áreas de cocina con:

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

- Un botiquín de primeros auxilios por cada espacio físico (Cocina, almacén, área dispensación, entre otros), cada botiquín además debe estar implementado para atención en caso de quemaduras, cortes y otros.
Dentro de los productos que contendría el botiquín de primeros auxilios se tiene: Agua oxigenada, Alcohol 96° (para desinfectar), Algodón, podría ser alcohol medicinal. Dicho botiquín estará bajo supervisión del representante del concesionario.

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO)

- Un botiquín de primeros auxilios por cada espacio físico (Cocina, almacén, área dispensación, entre otros), cada botiquín además debe estar implementado para atención en caso de quemaduras, cortes y otros.
Dentro de los productos que contendría el botiquín de primeros auxilios se tiene: Agua oxigenada, Alcohol 96° (para desinfectar), Algodón, Gasas estériles, Apósitos (gasas rellenas de algodón, Vendas de diferentes tamaños, Curitas, Esparadrapo, Tijeras de punta redonda, Termómetro, medicamentos como: Antiácidos, Analgésicos, como paracetamol o ibuprofeno.
Dicho botiquín estará bajo supervisión del representante del concesionario.

(Solo para el EEP JAEN)

- Un botiquín de primeros auxilios por cada espacio físico (Cocina, almacén, área dispensación, entre otros), cada botiquín además debe estar implementado para atención en caso de quemaduras, cortes y otros.
Dentro de los productos que contendría el botiquín de primeros auxilios, podría ser alcohol medicinal. Dicho botiquín estará bajo supervisión del representante del concesionario.
- Extintores de acetato de potasio clase K por cada ambiente de cocina con capacidad apropiado para el espacio físico de cocina. Podrá utilizar adicionalmente (a los extintores de Acetato de Potasio clase K), extintores como el gas carbónico.
- Mantas ignifugas en número igual a la cantidad de personal que labora en las áreas de cocina. La razonabilidad del requerimiento de la manta ignifuga, es que el personal que labora en el área de cocina, pueda tener la opción de protegerse o contener y sofocar el inicio de fuego.
- Señalización de rutas de evacuación en casos de emergencia, en coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario.

D.4. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad.

- La Oficina Regional Norte, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, a fin de cumplir con la finalidad de la prestación del servicio contratado, hasta su culminación, debiendo el Contratista retribuir mensualmente por cada ración facturada del periodo de acuerdo a lo establecido en el literal D.8.
La Entidad emitirá por cada monto descontado el respectivo comprobante: FACTURA
- El contratista, con la finalidad de contribuir a la mejora de sus servicios ofrecidos podrá ingresar otros bienes, equipos y/o maquinaria a los ambientes de la cocina, almacén y comedor de los establecimientos penitenciarios, previa coordinación y suscripción del acta respectiva, donde se registrará el ingreso y salida de sus bienes.

D.5. Reglamento Técnicas, Normas Metodológicas y/o Sanitarias nacionales, en lo que corresponda a establecimientos penitenciarios.

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Para una mayor aclaración, el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado ha sido Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF 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 N° 30225 y sus modificatorias.
- Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública - Ley N° 27806.
- Ley del Procedimiento Administrativo General - Ley N° 27444.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del 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.
- 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.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- CAC/RCP N° 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.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor, y su modificatoria.
- Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales, y su modificatoria.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- D.L N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- NTP 900.058-2019. Gestión de residuos. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.
- D.S. N° 008-2020-SA que declara en "Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19".
- D.S. N° 022-2001-SA que aprueba el "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios".
- D.S. N° 080-2020-PCM que aprueba la "Reanudación de actividades económicas en forma gradual y progresiva dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19".
- R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición".
- R.M. N° 039-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Plan Nacional de Preparación y Respuesta frente al riesgo de introducción del Coronavirus 2019-nCoV".
- R.M. N° 040-2020-MINSA que aprueba el "Protocolo para la Atención de Personas con Sospecha o Infección Confirmada por Coronavirus (2019-nCoV)".
- R.M. N° 055-2020-TR que aprueba la "Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral".
- R.M. N° 135-2020-MINSA que aprueba la "Especificación Técnica para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de uso Comunitario".
- R.M. N° 193-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: "Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de personas afectadas por COVID-19 en el Perú".
- R.M. N° 449-2001-SA-DM que aprueba la "Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos".

- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM). Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de alimentación colectivos.
- 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.
- Reglamento del estatuto del colegio de nutricionistas del Perú.
- Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva", probada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA con fecha 03/02/2021.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 27633, Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE.
- Decreto Supremo N° 008-2007-PRODUCE.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola.
- Resolución Supremo N° 019-81-SA/DVM Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentos Colectivos.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA del 01/12/2021, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021¹³, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y deroga la Resolución Ministerial N° 972-2020/MINSA.

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

D.6. Seguros

- Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, ONP o AFP, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, así como lo establecido en el **Decreto Supremo N° 004-2018-TR**. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Norte ORN - 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.
- Es responsabilidad del Contratista de cada personal que trabaja para su representada deberá de contar con Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo SCTR¹⁴.

La remuneraciones o pagos deberán realizarse en forma mensual y a través de cuentas bancarias (del tipo cuenta sueldo o similar). Es responsabilidad del contratista la apertura de la misma, pudiendo realizarlo a través de las diferentes herramientas o recursos informáticos disponibles; brindando la Entidad las facilidades al Contratistas. Ante una demora en su tramitación se aceptará el pago por otro medio como cheques o efectivo hasta su regularización dentro de un plazo razonable de hasta 90 días.

El personal contratado deberá estar en planilla y gozara de todos los beneficios de ley.

¹³ <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2566367/Directiva%20Administrativa%20N%C2%B0%20321-MINSA/DGIESP-2021.pdf>

¹⁴ En cumplimiento a la Ley N° 26790 y su Reglamento y modificatorias.

D.7. CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

- El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al **Nutricionista, cocinero o chef o GASTRONOMO, supervisor o representante, Almacenero, ayudante de cocina y personal de limpieza.**

Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista, ingenieros en industrias alimentarias, bromatólogos y otros profesionales especializados de entidades públicas o privadas, como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA – Ministerio de Salud o Gerencia de Salud de las Municipalidades.

- El contratista remitirá copia simple de los mencionados certificados al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su inclusión en el expediente del **Nutricionista, cocinero o chef o GASTRONOMO, supervisor o representante, Almacenero, ayudante de cocina y personal de limpieza.**

El profesional que brinda la capacitación debe estar debidamente habilitado por su colegio profesional.

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales especializadas capacitadas en temas sanitarios de alimentos.

Si el Contratista dentro de su staff de profesionales cuenta con personas competentes y especializadas capacitadas en temas sanitarios de alimentos, la Entidad aceptará sus capacitaciones.

Se aceptara las constancias y o capacitaciones realizadas por el empleador del personal propuesto, pero se precisa que el profesional que brinda la capacitación debe estar debidamente habilitado por su colegio profesional.

D.8. Requisitos del proveedor y de su personal

Requisitos del Proveedor

- El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".

En cuanto al transporte de los alimentos (**Equipamiento estratégico**), se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el D.S. 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, para lo cual la unidad vehicular deberá ser del tipo frigorífico o isotérmico. Así mismo al inicio de la ejecución contractual el Contratista deberá remitir a la Dirección del

Establecimiento Penitenciario un documento en el cual conste la identificación de la(s) unidad(es) móvil(es) que se utilizará(n) para el cumplimiento del servicio igualmente, en dicho documento deberá remitir la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio (deberá adjuntar copia de Identificación Vehicular y copia de la licencia de conducir del chofer), indicando textualmente que el Contratista asumirá responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

El horario de ingreso de los víveres será autorizado por acta de consejo técnico de cada establecimiento penitenciario.

- Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 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 de los Establecimientos Penitenciarios del departamento de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.

- El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; así mismo el contratista deberá contar dentro del área de cocina tal y como se detalló en el numeral D3.

- La Oficina Regional Norte a través de los establecimientos penitenciarios, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente:

- **S/. 4,524.77 Soles EE.PP. Cajamarca.**
- **S/. 879.25 Soles EE.PP. Chota.**
- **S/. 179.31 Soles EE.PP. San Ignacio.**
- **S/. 184.71 Soles EE.PP. Jaén.**

Monto que le será descontado de la facturación mensual del servicio prestado.

La entidad no elevará el Monto de la Retribución Mensual.

La Retribución mensual (o alquiler), es el cobro por el uso las instalaciones de cocina y/o ambiente destinado para almacén.

- El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Norte por concepto de utilización de energía eléctrica y agua potable la suma de:
 - El 2% de la facturación mensual del consumo de energía eléctrica por cada Establecimiento Penitenciario (Cajamarca, Chota, San Ignacio y Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.
 - El 2% de la facturación mensual del consumo de agua potable y alcantarillado por cada Establecimiento Penitenciario (Cajamarca,

Chota, San Ignacio y Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.

➤ **Para el EE.PP. Cajamarca.**

Área de Cocina1 (M2): 100

Área de Cocina2 (M2): 15

Área de almacén1 (M2): 50

➤ **Para el EE.PP. Chota.**

Área de Cocina1 (M2): Largo: 5.50, ancho: 3.80, alto: 2.42

Área de almacén1 (M2): No cuenta con almacén.

➤ **Para el EE.PP. San Ignacio.**

Área de Cocina1 (M2): 12.76

Área de almacén1 (M2): 2.52

➤ **Para el EE.PP. Jaén.**

Área de Cocina1 (M2): 36

Área de almacén1 (M2): no se cuenta

Monto que le será descontado de la facturación mensual del servicio prestado.

(Solo para el CAJAMARCA Y SAN IGNACIO)

La Entidad no se responsabiliza del suministro de energía eléctrica y agua potable en caso de cualquier contingencia.

La Entidad se compromete en brindar mantenimiento oportuno a las alcantarillas que forman parte del área de cocinas y almacenes.

(Solo para el EEP CHOTA, y JAEN)

La Entidad se responsabiliza del suministro de energía eléctrica y agua potable en caso de cualquier contingencia.

La Entidad se compromete en brindar mantenimiento oportuno a las alcantarillas que forman parte del área de cocinas y almacenes.

La Entidad emitirá por cada monto descontado el respectivo comprobante: FACTURA

Requisitos del Personal

El contratista deberá cumplir con el personal tal como se detalla en el literal c) del numeral 3.1.2 Consideraciones especiales del presente capítulo.

D.9. Lugar y plazo de prestación del servicio.

Lugar:

Establecimiento Penitenciario	Ciudad	Dirección
Cajamarca	Cajamarca	Av. San Martín S/N Carretera a Agocucho.

Establecimiento Penitenciario	Ciudad	Dirección
-------------------------------	--------	-----------

Chota	Chota	Inca Garcilaso de la Vega 235-Chota
-------	-------	--

Establecimiento Penitenciario	Ciudad	Dirección
San Ignacio	San Ignacio	Jr. Martín Cuesta N° 301. Sec. SANTIAGO – SAN IGNACIO - CAJAMARCA

Establecimiento Penitenciario	Ciudad	Dirección
Jaén	Jaén	Jirón Mariano Melgar 130 - Jaén

Plazo

El plazo del Servicio de la presente convocatoria se prestará por el plazo de 365 días calendario y/o hasta que se agote la cantidad del MONTO del servicio Adjudicado, ósea cuando se cumpla o se cumplan primero cualquiera de las dos condiciones.

El plazo de ejecución contractual se iniciará al día siguiente del perfeccionamiento del contrato o la fecha que se determine en el Contrato.

No es posible señalar una fecha de inicio de la ejecución contractual exacta, debido a que el procedimiento de selección puede ser objeto de elevaciones, postergaciones, recursos de apelación; herramientas que pueden dilatar el procedimiento de selección; por eso no es posible precisar una fecha exacta para el inicio de la ejecución contractual.

D.10. Resultados Esperados

- Que los Internos, internas, niños de 06 meses a 03 años de edad y personal INPE 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.

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

Que los Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), madres gestantes, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), sean beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a lo solicitado por el área de Salud y programada por el nutricionista, la misma que cumpla con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (de corresponder).

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

- Que los Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), sean beneficiados con el consumo de una **ración adecuada en cantidad y calidad** de acuerdo a lo solicitado por el área de Salud y programada por el nutricionista, la misma que cumpla con los estándares nutricionales y de salubridad correspondiente a cada grupo usuario (de corresponder).
- Los Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia sean **aptos para consumo humano** y cumplan con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"; Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Normas

Sanitarias para las Actividades Pesqueras y Acuicola”; Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM “Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”; CAC/RCP N° 39 (1989) “Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades”; Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE. Además del Codex Alimentarius.

La Entidad, se compromete a coordinar con las Oficinas de Administración de cada Establecimiento Penitenciario, así como con la Sub Dirección de Seguridad; para evitar que el personal de seguridad manipule inadecuadamente los insumos que son usados en la preparación de las raciones alimenticias.

La Entidad, tratara de incorporar procedimientos adecuados para proceder con la revisión de los insumos que son usados en la preparación de las raciones alimenticias, como por ejemplo el uso de guantes, máquinas de rayos X, detectores de metales manuales.

Es obligación del Contratista, tener víveres e insumos correctamente almacenados, por lo que NO es de su responsabilidad almacenar o guardar en las congeladoras que permanecen en el área de cocina bebidas, refrescos u otros alimentos o comestibles que no son de su propiedad o uso y que puedan contaminar los víveres e insumos. En caso de que el personal de seguridad coaccione u obligue a su personal el almacenamiento de estos productos, deberá hacer de conocimiento el hecho a las autoridades del E.P. para su retiro inmediato. El sustento de la comunicación avalará al Contratista para dejar sin efecto la aplicación de penalidad si durante la supervisión se encuentra en las congeladoras o refrigeradoras bienes que son de propiedad del personal de la Entidad"

D.11. Forma de Medición de los resultados.

- La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para internos (as), niños y personal del Establecimiento Penitenciario de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE” se realizará en función al cumplimiento de las condiciones básicas y requerimientos técnicos mínimos establecido en las bases administrativas integradas requerido por la Oficina Regional Norte del Instituto Nacional Penitenciario y estará a cargo del **Equipo de Control de Alimentos** integrado por el Director, Administrador, Nutricionista o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penal, quienes son responsables de la supervisión y dar la conformidad del servicio prestado.
- Si el Establecimiento Penitenciario no contara con un profesional nutricionista o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, el Director y Administrador coordinarán con la Oficina de Administración de la Oficina Regional Norte – Chiclayo, para designar a un profesional, con la finalidad de optimizar su función de supervisión.

D.12. El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

- a) Aprobará los menús para cada treinta (30) días propuestos por el Contratista o a solicitud de la entidad.
- b) Controlará que diariamente se publique el menú en las pizarras ubicadas en la entrada de cocina de personal INPE y POPE.
- 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.

Asimismo, el equipo de control de alimentos verificará:

- Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01 y N° 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 son aptos para consumo humano y cumplen con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas precitadas en el literal D.13
- Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

- 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 el **Nutricionista, cocinero o chef o GASTRONOMO, supervisor o representante, Almacenero, ayudante de cocina y personal de limpieza** cuenten con carnets sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas o zapatos para chef anti deslizantes, guantes y tapa bocas; que deberán ser de color blanco.

Se aceptara alternativamente chaquetas como parte de la vestimenta en reemplazo de las camisas.

- Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- Que todo personal externo del contratista cuente con su **FOTOCHECK** o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su **carnet sanitario. Vigente (Internos y externos).**
- Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la Oficina Regional Norte y que forman parte de los expedientes del **Nutricionista, cocinero o chef o GASTRONOMO, supervisor o representante, Almacenero, ayudante de cocina y personal de limpieza.**
- Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los interno(as) y niños sea descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina de población penal. Asimismo se deberá ubicar una pizarra acrílica (1 m. x 60 cm.) en la entrada de cocina de personal INPE donde se describirá la ración alimenticia (menú) a brindarse en el día. Estas raciones serán las mismas que se detallan en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.
- Que el Contratista realice de manera trimestral y según la necesidad, acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.

Las acciones de desinfección, desinsectación y desratización podrá ser ejecutada por una empresa de saneamiento ambiental autorizada por el ministerio de salud – MINSA, debiendo el contratista alcanzar los respectivos certificados a la entidad.

La oportunidad en que la Entidad entregará la copia del certificado de saneamiento ambiental vigente donde se registren las labores de desinfección, desinsectación y desratización; dichos certificados se entregaran al inicio de la ejecución contractual previstas en el contrato suscrito.

- Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano.
- El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos del servicio.

El contratista está en la obligación de brindar todas las facilidades al equipo de control de alimentos y otros funcionarios y/o servidores autorizados para supervisar el servicio de alimentación, siempre que los mismos cumplan con los protocolos sanitarios y medidas preventivas de bioseguridad que forman parte de las bases integradas.

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

EEPP	DESCRIPCION	DESAYUNO (Hr)	ALMUERZO (Hr)	CENA (Hr)
E.P. Cajamarca	INTERNOS (AS)	07:00 - 08:30	13:00 - 14:30	17:00 - 18:00
	PERSONAL INPE	08:00 - 09:30	13:00 - 14:30	18:00 - 19:00

EEPP	DESCRIPCION	DESAYUNO (Hr)	ALMUERZO (Hr)	CENA (Hr)
CHOTA	INTERNOS (AS)	07:00 - 07:30	12:00 - 12:30	17:00 - 17:30
	PERSONAL INPE	08:00 - 08:30	12:30 - 14:00	18:00 - 19:00

EEPP	DESCRIPCION	DESAYUNO (Hr)	ALMUERZO (Hr)	CENA (Hr)
San Ignacio	INTERNOS (AS)	07:00 - 08:30	13:00 - 14:30	17:00 - 18:00
	PERSONAL INPE	07:30 - 09:30	12:00 - 14:00	17:30 - 19:00

EEPP	DESCRIPCION	DESAYUNO (Hr)	ALMUERZO (Hr)	CENA (Hr)
JAEN	INTERNOS (AS)	07:00 - 07:45	12:15 - 12:45	17:00 - 18:00
	PERSONAL INPE	08:00 - 08:45	12:45 - 14:00	18:00 - 19:00

Dichos horarios pueden ser modificados atendiendo la realidad de cada Establecimiento Penitenciario, siempre y cuando no vayan contra lo establecido en el Reglamento de Seguridad.

Así mismo, dichos horarios están sujetos a variación de acuerdos a las actividades programadas y no programadas o circunstancias que se

susciten en el día como pueden ser requisas, operativos de seguridad, entre otros.

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

- El Director General, Administrador, Jefe de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional Norte o quien los represente expresamente, efectuarán supervisiones inopinadas cualquier día de la semana que complementen la supervisión diaria que efectúa el Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario), para dichas supervisiones sean válidas, se debe contar con el documento que autorice dicha supervisión, por parte del Director General ORN-CH, para lo cual bastara que se encuentre presente al inicio de la supervisión, al menos uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (o quien lo represente)

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

- El Director General, Administrador, Jefe de Logística y/o Nutricionista de la Oficina Regional Norte o quien los represente expresamente, efectuarán supervisiones inopinadas cualquier día de la semana que complementen la supervisión diaria que efectúa el Equipo de Control de Alimentos (Director, Administrador, Nutricionista del INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario), para dichas supervisiones sean válidas, se debe contar con el documento que autorice dicha supervisión, por parte del Director General ORN-CH, para lo cual bastara que se encuentre presente al inicio de la supervisión, al menos uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (o quien lo represente expresamente y/o el encargado del Establecimiento Penitenciario).

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

- El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes del Órgano de Control Institucional (OCI) para 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.

La notificación del acta de supervisión se hará en el momento de culminada la supervisión al representante y se respetara el derecho al debido procedimiento.

El contratista está en la obligación de brindar todas las facilidades al equipo de control de alimentos y otros funcionarios y/o servidores autorizados para supervisar el servicio de alimentación, siempre que los mismos cumplan con los PROTOCOLOS SANITARIOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD.

Se precisa que la NOTIFICACION DEL ACTA DE SUPERVISION SE HARÁ EN EL MOMENTO DE CULMINADA LA SUPERVISION Y SE ENTREGARÁ AL REPRESENTANTE (quien es el que representa al Contratista ante la Entidad), para el levantamiento de sus observaciones.

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

- El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para 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.

La notificación del acta de supervisión se hará en el momento de culminada la supervisión al representante y se respetará el derecho al debido procedimiento.

El contratista está en la obligación de brindar todas las facilidades al equipo de control de alimentos y otros funcionarios y/o servidores autorizados para supervisar el servicio de alimentación, siempre que los mismos cumplan con los PROTOCOLOS SANITARIOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD.

Se precisa que la **NOTIFICACION DEL ACTA DE SUPERVISION SE HARÁ EN EL MOMENTO DE CULMINADA LA SUPERVISION Y SE ENTREGARÁ AL REPRESENTANTE** (quien es el que representa al Contratista ante la Entidad), para el levantamiento de sus observaciones.

D.13. Otras Obligaciones del Contratista.

- 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.
 - (Solo para el EEP CAJAMARCA)**
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Norte lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias del funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica **(será en periodos (02 veces al año); que será asumida por el Contratista)** que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
 - (Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)**
 - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Norte lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias del funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica **(será en periodos trimestrales, es decir 04 veces al año; que será asumida por el Contratista)** que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
 - La ración alimenticia a suministrarse estará descrita en una Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el

desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B; Formato C).

Nota: Para la elaboración de los menús se deberán tener en cuenta las tablas Peruanas de composición de alimentos del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición 2017. (CENAN).

- Certificación de Inocuidad de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
 - La carne de res, pollo, cerdo, etc. serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales autorizados por SENASA; el supervisor de alimentos de la Oficina Regional Norte solicitará al contratista la guía de remisión correspondiente cada vez que estos alimentos ingresen al establecimiento penitenciario.
 - 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.

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

- El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Norte, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

- El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Norte, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio.

La oportunidad en que la Entidad entregará la copia del certificado de saneamiento ambiental vigente donde se registren las labores de

desinfección, desinsectación y desratización; dichos certificados se entregaran al inicio de la ejecución contractual previstas en el contrato suscrito.

- Entrega mensual de las boletas de pago de los trabajadores internos que laboran en la cocina de los EE.PP. para ser adjuntadas a las conformidades mes a mes.
- El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, botas, guantes y gorros de acuerdo a la función que realiza), con una frecuencia de dos veces al año y/o cuando fuese necesario.
- El contratista deber dar mantenimiento (Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallará el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio) a los equipos de extracción de olores y chimeneas de cada una de las cocinas.
- 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. El Representante del contratista deberá ser profesional y tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos debidamente certificados. Son funciones del representante del contratista:
 - Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Penal. El costo será asumido por el contratista.
 - Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
 - Coordinar con el administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.
 - Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
 - Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
 - Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
 - Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humanos.
- El contratista solicitara ante la Administración del Establecimiento Penitenciario por escrito la relación nominal y numérica de los internos cocineros los mismos que, según evaluación del Consejo Técnico Penitenciario, podrán trabajar en forma temporal o permanente durante la vigencia del contrato; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La remuneraciones o pagos deberán realizarse en forma mensual y a través de cuentas bancarias (del tipo cuenta sueldo o similar), dicha información deber ser remitida a la Unidad de Administración de la Oficina Regional Norte,

requisito indispensable para el pago del servicio. La ORN, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

La remuneraciones o pagos deberán realizarse en forma mensual y a través de cuentas bancarias (del tipo cuenta sueldo o similar). Es responsabilidad del contratista la apertura de la misma, pudiendo realizarlo a través de las diferentes herramientas o recursos informáticos disponibles; brindando la Entidad las facilidades al Contratistas. Ante una demora en su tramitación se aceptará el pago por otro medio como cheques o efectivo hasta su regularización dentro de un plazo razonable no mayor de 90 días.

El personal contratado deberá estar en planilla y gozara de todos los beneficios de ley.

- Las capacitaciones del personal del Contratista deben tener como mínimo en suma 30 horas de duración, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.
- El contratista organizará un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de sentencia, informe psicológico y copia del carnet sanitario, copia de certificados de capacitación en manipulación, higiene y conservación de alimentos, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.

El expediente del **Nutricionista, cocinero o chef o GASTRONOMO, supervisor o representante, Almacenero, ayudante de cocina y personal de limpieza** contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de no tener Antecedentes Judiciales, Certificado de No tener Antecedentes Penales, Certificado de no tener Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (Nutricionista), copia de carnet sanitario.

El contratista remitirá oportunamente (dentro de los 07 días de inicio de la prestación del servicio) copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.

- El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.
- El servicio de alimentación para internos (as) y personal INPE del Establecimiento Penitenciario incluye mano de obra, mantenimiento (Al momento de iniciarse el servicio, se levantará un Acta donde se detallara el estado de conservación de la infraestructura y de los bienes que se ceden al Contratista para la ejecución del servicio; los mismos que deberán ser conservados a través de los respectivos mantenimiento preventivos y/o correctivos hasta la culminación del servicio) correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

La preparación de los alimentos del personal de seguridad que labora 24 x 48 horas, será en un ambiente independiente de la cocina de la POPE debiendo ser obligatoriamente el personal que labore en ésta externo, por ningún motivo se permitirá internos en esta cocina.

- En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados:

- **PARA EL EE.PP CAJAMARCA**

INTERNOS(AS):

DESAYUNO: 07:00 a 08:30 hrs

ALMUERZO: 13:00 a 14:30 hrs.

CENA : 17:00 a 18:00 hrs

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 08:00 a 09:30 hrs

ALMUERZO: 13:00 a 14:30 hrs

CENA: 18:00 a 19:00 hrs.

- **PARA EL EE.PP CHOTA**

INTERNOS(AS):

DESAYUNO: 07:00 a 07:30 hrs

ALMUERZO: 12:00 a 12:30 hrs.

CENA : 17:00 a 17:30 hrs

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 08:00 a 08:30 hrs

ALMUERZO: 12:30 a 14:00 hrs

CENA: 18:00 a 19:00 hrs.

- **PARA EL EE.PP SAN IGNACIO**

INTERNOS(AS):

DESAYUNO: 07:00 a 08:30 hrs

ALMUERZO: 13:00 a 14:30 hrs.

CENA : 17:00 a 18:00 hrs

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 07:30 a 09:30 hrs

ALMUERZO: 12:00 a 14:00 hrs

CENA: 17:30 a 19:00 hrs.

- **PARA EL EE.PP JAEN**

INTERNOS(AS):

DESAYUNO: 07:00 a 07:45 hrs

ALMUERZO: 12:15 a 12:45 hrs.

CENA : 17:00 a 18:00 hrs

PERSONAL INPE

DESAYUNO: 08:00 a 08:45 hrs

ALMUERZO: 12:45 a 14:00 hrs

CENA: 18:00 a 19:00 hrs.

y la cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Norte, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 161° del Reglamento.

- 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 vigente. Posterior a esto y como resultado del debido procedimiento si se llegara a determinar responsabilidad del Contratista a través del órgano competente en última instancia se procederá con la aplicación de penalidad correspondiente y se resolverá automáticamente el contrato. Sin perjuicio que el contratista de inmediato resuelva contrato al personal que cometió la falta y/o delito.

La aplicación de penalidad correspondiente y resolución automáticamente del contrato, será como resultado del debido procedimiento.

- Si por motivos ajenos a la voluntad del concesionario, es decir a causas atribuidas a fuerza mayor o caso fortuito, en el mercado no existen los insumos para la preparación del menú, el concesionario podrá solicitar a la Administración del Establecimiento Penitenciario, el cambio respectivo indicando el menú que correspondía y el menú que se entregara, que contendrá las mismas kilocalorías que corresponda, dicho solicitud se

presentara por lo menos con 04 horas anticipación a la Administración del Establecimiento Penitenciario, quien la autorizará y a su vez lo remitirá vía física o escaneada al Jefe del Equipo de Logística de la Oficina Regional para su conocimiento.¹⁵

El contratista deberá solicitar a la Administración del Establecimiento Penitenciario, el cambio de menú que corresponda, con 04 horas de anticipación, debidamente fundamentada, quien previa evaluación a su vez autorizará dicho cambio, señalado que dicho trámite administrativa será de manera regular (Mesa de parte de la Dirección del Establecimiento Penitenciario).

Cabe precisar que el cargo de dicho cambio deberá ser presentado por el representante del Contratista en el momento mismo de ser solicitado, el cual deberá estar debidamente recepcionado y autorizado por la Administración del EE.PP. en su oportunidad

- Al inicio de la ejecución contractual del servicio, el Administrador del Establecimiento Penitenciario en condición de área usuaria deberá levantar un acta donde se detalle el personal que prestará el servicio, que deberá tener iguales condiciones o mejores a las requeridas en los TDR, pudiendo realizar el reemplazo de uno o más de ellos, siempre y cuando el reemplazo propuesto reúna iguales o superiores características a las del personal a ser reemplazado de conformidad con lo previsto en las bases, para lo cual debe considerar lo solicitado en los términos de referencia y en los requisitos de calificación en el caso del personal clave. En la misma acta se consignaran las condiciones de los bienes que se dan en sesión de uso al contratista. Igualmente, al finalizar la ejecución contractual se deberá levantar un acta donde se indique que el proveedor ha cumplido con la devolución de los bienes conforme fueron entregadas de acuerdo al acta de inicio. Esta acta final será requisito necesario para que se efectúe el último pago al contratista.

E. RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:

La Oficina Regional Norte, no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del **Nutricionista, cocinero o chef o GASTRONOMO, supervisor o representante, Almacenero, ayudante de cocina y personal de limpieza** e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

El contratista, asumirá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico (02 veces al año); que será asumida por el Contratista del Servicio de alimentos, que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD (INACAL)

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

El contratista, asumirá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico (será en periodos trimestrales, es decir 04 veces al año); que será asumida por el Contratista del Servicio de alimentos, que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD (INACAL)

¹⁵Toda variación del menú programado debe ser puesto de conocimiento a la Jefatura del Equipo de Logística en cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 5.2 del Artículo 5º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado que está referido a “Organización de la Entidad para las contrataciones”, que dice “... El órgano encargado de las contrataciones tiene como función la gestión administrativa del contrato...”

El contratista remitirá a la Dirección del Establecimiento Penitenciario correspondiente, con diez (10) días hábiles antes de iniciar el mes o periodo de la prestación del servicio, la propuesta de la programación de raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor calórico Total, correspondiente de los internos (as), niños y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios.

Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o del personal del área de salud del Establecimiento Penitenciario, que haga sus veces, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerara 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 hubiese.

Si el Establecimiento Penitenciario no cuenta con profesional nutricionista o quien haga sus veces en el establecimiento penal, dicha relación y formatos deberá ser remitidos a la Oficina de Administración de la ORN – Chiclayo, para designar a un profesional y dar su aprobación.

E.1. ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE:

El contratista presentará una relación de adicionales alimenticios a brindar a los internos (as) y personal INPE en las siguientes fechas del año:

(Solo para el EEP CAJAMARCA)

Para internos (as): (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías. Ej. Pollada, parrillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamorras, flanes, arroz zambito, tortas, queques, panetón, etc.).

Día de la Madre : 2º Domingo de mayo
Día del Padre : 3º Domingo de Junio

Día de la Readaptación Social del Interno: 16 de Julio
Navidad : 25 de Diciembre

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías. Ej. Pollada, parrillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamorras, flanes, tortas, queques, panetón, etc.).

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 de Enero.

Para el día del padre

El adicional será ofrecido al personal de seguridad masculino e internos.

Para el día de la madre

El adicional será ofrecido al personal de seguridad femenina e internas.

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

Para internos (as): (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías. Ej. Pollada, parrillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamorras, flanes, tortas, queques, panetón, etc.).

Día de la Readaptación Social del Interno: 16 de Julio
Navidad : 25 de Diciembre

Para personal INPE: los cuales no serán menores a 400 Kilocalorías.
Ej. Pollada, parrillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamorras, flanes, tortas, queques, panetón, etc.).

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 de Enero.

Para el día del padre

El adicional será ofrecido al personal de seguridad masculino.

Para el día de la madre

El adicional será ofrecido al personal de seguridad femenina.

IMPORTANTE: Los adicionales alimenticios se brindarán independientemente de la ración alimenticia programada para el día festivo. El Contratista remitirá al Administrador del EP la Relación de Adicionales a brindar al 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 Establecimiento Penitenciario.

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

3.1.2. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

a) DEL EQUIPAMIENTO Y LA INFRAESTRUCTURA

En cuanto al transporte de los alimentos (**Equipamiento estratégico**), se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el D.S. N°007-98-SA, TITULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles, para lo cual la unidad vehicular deberá ser del tipo frigorífico o isotérmico. A sí mismo al inicio de la ejecución contractual el Contratista deberá remitir a la Dirección del Establecimiento Penitenciario un documento en el cual conste la identificación de la(s) unidad(es) móvil(es) que se utilizará(n) para el cumplimiento del servicio igualmente, en dicho documento deberá remitir la identificación del dependiente, del chofer y su categoría de licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo que realizará la prestación del servicio (deberá adjuntar copia de la tarjeta de propiedad del vehículo y copia de la licencia de conducir del chofer), indicando textualmente que el Contratista asumirá responsabilidad por cualquier acto contrario a la prestación del servicio.

Las características técnicas requeridas sobre la unidad vehicular requerida en el párrafo anterior son:

Para el EE.PP. Cajamarca y Chota.

- Mínimo una (01) unidad vehicular con capacidad mínima de 01 tonelada de carga del tipo frigorífico isotérmico.
- Se permite la acreditación con un equipamiento estratégico que posterior a su primera inscripción ha sido modificado y convertido en frigorífico o isotérmico, cuyo cambio de características del vehículo deberá estar registrado en SUNARP y señalada en la Tarjeta de Identificación Vehicular.

Para el EE.PP. San Ignacio y Jaén.

- Mínimo una (01) unidad vehicular con capacidad mínima de 500 Kg. de carga del tipo frigorífico isotérmico.

- Se permite la acreditación con un equipamiento estratégico que posterior a su primera inscripción ha sido modificado y convertido en frigorífico o isotérmico, cuyo cambio de características del vehículo deberá estar registrado en SUNARP y señalada en la Tarjeta de Identificación Vehicular.

Está considerado como requisito de calificación en el literal B.1 de este Capítulo.

b) DEL PERSONAL

Perfil del Personal:

El contratista debe de contar con un staff de personal para que en casos fortuitos dicho personal no acuda a sus labores, este pueda ser cubierto por otro personal de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, requeridas en los TDR.

1. Nutricionista - Personal Clave (Para cada EE.PP)

Las labores del profesional en Nutrición están orientadas hacia la preservación de la salud y la recuperación de algunas enfermedades, se encarga de evaluar las necesidades alimentarias del interno y personal de seguridad, desarrolla planes de alimentación, dosificación de menús, supervisión de la preparación de los alimentos, la higiene y su manipulación correcta, teniendo en cuenta su calidad, control higiénico, dietético, para contribuir a una mejor calidad de vida de los internos y personal INPE. Debiendo contar con la experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación requerida.

No es posible requerir un Ingeniero de Alimentos, debido a que la nutrición se enfoca en los efectos de los nutrientes (o alimentos en general) sobre las personas, en especial sobre la salud, o el rendimiento deportivo, etc. El profesional del área de Nutrición es responsable de orientar y prescribir programas nutricionales a quién necesite de un régimen diferenciado con restricciones dietéticas. Caso contrario ocurre con la ingeniería en alimentos que se enfoca en los procesos que se hacen a los alimentos, especialmente para que se conserven más tiempo sin perder sus propiedades nutricionales y con menor coste. El Ingeniero de Alimentos supervisa el proceso de fabricación de un alimento.

Lo precisado es conforme al Artículo 4° del REGLAMENTO DEL ESTATUTO DEL COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ, que señala textualmente: *"Con el fin de garantizar la adecuada alimentación y nutrición de los usuarios, todo servicio de alimentación colectiva propio o por terceros, está obligado a contar con el asesoramiento y supervisión de un profesional nutricionista colegiado y habilitado".*

Formación Académica

Requisito:

- ✓ Título de licenciado en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición y Licenciado en Nutrición y Dietética, y demás denominaciones propias de la carrera de Nutrición que varíe de acuerdo al centro de estudios.

La experiencia se requiere como profesional Nutricionista obtenida luego de contar con las condiciones legales necesarias para el ejercicio profesional (colegiado y habilitado).

Por tanto, la experiencia efectiva será pasible de acreditación en el presente proceso siempre y cuando el profesional la obtuvo contando con las condiciones legales para el ejercicio de su profesión, esto es, colegiado y habilitado por el correspondiente colegio profesional.

Acreditación:

- ✓ El Título de licenciado(a) en Nutrición será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el

portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

Habilidad profesional vigente (Será para el inicio de su participación efectiva en el servicio).

El personal clave requerido debe encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo, de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos".

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia del personal clave:

Requisito:

- ✓ Mínima de 02 años laborando como nutricionista entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva.

La experiencia se requiere como profesional licenciado en Nutrición luego de contar con las condiciones legales necesarias para el ejercicio profesional (colegiado y habilitado); por lo que la experiencia efectiva será pasible de acreditación siempre y cuando el profesional la obtuvo contando con las condiciones legales para el ejercicio de su profesión, esto es, colegiado y habilitado por el correspondiente colegio profesional.

Acreditación:

La experiencia puede acreditarse con la presentación de copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato vigente).

El profesional nutricionista debe laborar (08 horas) dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Cajamarca, es decir de 08:00 a 17:00 Horas, de lunes a domingo, dicho horario se puede variar de acuerdo entre las

partes, administración del EP y el concesionario, de acuerdo a la necesidad del servicio, respetando la jornada laboral de 08 horas.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así mismo el contratista reemplazará este día con otro profesional acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El profesional nutricionista, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista acreditado de igual o similares condiciones, expresado en experiencia laboral, dichos acuerdos se comunicarán al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

2. Cocinero o chef o Gastrónomo - Personal Clave (Para cada EE.PP)

Es quien supervisa, dirige a las ayudantes y está al mando de la cocina, establecer el proceso de preparación y elaboración de los alimentos, cuenta con habilidades en administración, recursos humanos y liderazgo, además de la experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación requerida.

Formación Académica

Requisito:

- ✓ Secundaria completa con estudios realizados en cocina o chef o gastrónomo o arte culinario y/o demás denominaciones propias de la carrera que varíe de acuerdo al centro de estudios.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos"

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia:

Requisito:

- ✓ Mínima de 01 año laborando como **cocinero** o chef o gastrónomo, desempeñándose en preparación de alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva).

Acreditación:

- ✓ La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato vigente).

El carnet Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato VIGENTE.

El **cocinero o chef o Gastrónomo**, cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo (08 horas) dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario de Cajamarca, de lunes a domingo.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así mismo el contratista reemplazará este día con otro profesional acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El cocinero o chef o Gastrónomo, será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef o Gastrónomo, acreditado de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente, dichos acuerdos se comunicarán al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El cocinero o, chef o Gastrónomo, que se encuentre debidamente acreditado, podrá realizar funciones de ayudante de cocina, en casos de reemplazo por razones debidamente justificadas (hecho fortuito, fuerza mayor). Debiendo el contratista informar a la Administración del establecimiento penitenciario, quien a su vez informara a la Jefatura de Logística en cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 5.2 del Artículo 5° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado que está referido a "Organización de la Entidad para las Contrataciones", que dice "...El órgano encargado de las contrataciones tiene como función la gestión administrativa del contrato...". El hecho de que el cocinero o chef o Gastrónomo, haga las veces de ayudante de cocina esto no implica realizar doble función, de darse este caso debe haber otro cocinero o chef o Gastrónomo, participando de la preparación de alimentos.

*El chef o cocinero o **gastrónomo** es la persona especializada que cumple un rol que resulta esencial y muy importante en la ejecución del servicio de alimentación, por desempeñarse en la preparación de alimentos, debiendo estar capacitado y contar con la experiencia, habilidad, destreza y conocimiento necesario para garantizar un buen servicio; por ser un personal que interviene directamente en la elaboración de los alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ley General de Salud y su Reglamento. Se podrá acreditar también a profesional o técnico en GASTRONOMIA. Estos profesionales deben encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.*

3. Representante o Coordinador o Supervisor (Sólo para el EEP Cajamarca)

Representa al Contratista ante la Entidad, cuya función es entre otros el de verificar, controlar al personal y la preparación de alimentos; por lo que dada la naturaleza del servicio a contratar se requiere tenga la debida experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación en lo que le corresponde.

La razón de solicitar un Representante o Coordinador o Supervisor, es que represente o sirva como nexo directo a la Entidad ante el Contratista para cualquier

coordinación o comunicación, ya que muchas veces el Contratista en su condición de representante, gerente o propietario por razones propias de su función empresarial no puede estar de modo permanente y directo en la prestación del servicio o para este caso dentro de la Entidad.

Formación Académica

Requisito:

- Título a nombre de la Nación de licenciado en Administración, Contabilidad o Ingeniería en industrias alimentarias o Ingeniería industrial o licenciado en nutrición, debiendo estar a nombre de la Nación.

Acreditación:

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

El personal requerido debe encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, diplomas o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos"

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia:

Requisito:

- ✓ Mínima de 02 años laborando como representante o coordinador o supervisor en labores de representación, coordinación, supervisión, verificación y control de los alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, en general.

A diferencias de los restaurantes y servicios afines, los servicios de alimentación colectiva, son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias y similares). Pudiéndose realizar este servicio en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo.

Base legal:

- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva, aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA del 03/02/2021.

Acreditación:

- ✓ La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditarán la experiencia del personal clave deberán 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, nombres y apellidos de quien suscribe el documento, con la finalidad de que se pueda realizar una fiscalización posterior.

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El representante o coordinador o supervisor debe laborar (08 horas) dentro de las instalaciones del penal, es decir de 08:00 a 17:00 Horas, de lunes a domingo, previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso dentro del horario de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así mismo el contratista reemplazará este día con otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El Representante o coordinador o supervisor será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos se comunicarán al Equipo de Logística.

La oportunidad de la verificación de los requisitos de Calificación del personal Representante o Coordinador o Supervisor, será para perfeccionar el contrato.

Representante o Coordinador o Supervisor (Para EEP Jaén, Chota y San Ignacio)

Representa al Contratista ante la Entidad, cuya función es entre otros el de verificar, controlar al personal y la preparación de alimentos; por lo que dada la naturaleza del servicio a contratar se requiere tenga la debida experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación en lo que le corresponde.

La razón de solicitar un Representante o Coordinador o Supervisor, es que represente o sirva como nexo directo a la Entidad ante el Contratista para cualquier coordinación o comunicación, ya que muchas veces el Contratista en su condición de representante, gerente o propietario por razones propias de su función empresarial no puede estar de modo permanente y directo en la prestación del servicio o para este caso dentro de la Entidad.

Formación Académica

Requisito:

- Título a nombre de la Nación de técnico en carreras afines (Técnico en Administración o Técnico en Contabilidad), debiendo estar a nombre de la Nación.

Acreditación:

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

El personal requerido debe encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, diplomas o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos"

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia:

Requisito:

- ✓ Mínima de 02 años laborando como representante o coordinador o supervisor en labores de representación, coordinación, supervisión, verificación y control de los alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, en general.

A diferencias de los restaurantes y servicios afines, los servicios de alimentación colectiva, son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias y similares). Pudiéndose realizar este servicio en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo.

Base legal:

- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva, aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA del 03/02/2021.

Acreditación:

- ✓ La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditarán la experiencia del personal clave deberán 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, nombres y apellidos de quien suscribe el documento, con la finalidad de que se pueda realizar una fiscalización posterior.

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El representante o coordinador o supervisor debe laborar (08 horas) dentro de las instalaciones del penal, es decir de 08:00 a 17:00 Horas, de lunes a domingo, previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso dentro del horario de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así mismo el contratista reemplazará este día con otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El Representante o coordinador o supervisor será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos se comunicarán al Equipo de Logística.

La oportunidad de la verificación de los requisitos de Calificación del personal Representante o Coordinador o Supervisor, será para perfeccionar el contrato.

4. Almacenero (Solo para el EE.PP. Cajamarca)

Formación Académica

Requisito:

- ✓ Título de licenciado en Administración, Contabilidad o Ingeniería en industrias alimentarias o Ingeniería industrial o licenciado en nutrición o técnico en Administración o Contabilidad; debiendo estar a nombre de la Nación.

Acreditación:

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

El personal requerido debe encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, así como gestión de almacenes de alimentos y Kardex

Acreditación:

Handwritten signature and initials in black ink, located on the left side of the page. The signature is a large, stylized 'X' shape, and the initials below it are 'GJP'.

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, diplomas o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos" y "gestión de almacenes de alimentos y Kardex"

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia del personal clave:

Requisito:

- ✓ Mínima de 02 años laborando como Almacenero y control de kardex de alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

- ✓ La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditarán la experiencia del personal clave deberán 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, nombres y apellidos de quien suscribe el documento;

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El Almacenero debe laborar (08 horas) dentro de las instalaciones del penal, es decir de 08:00 a 17:00 Horas, de lunes a domingo, previa coordinación con el Administrador del establecimiento penitenciario o quien haga sus veces podrá autorizar el egreso dentro del horario de trabajo para que realice actividades propias relacionadas a su función. El Almacenero necesariamente será personal externo.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así mismo el contratista reemplazará este día con otro personal acreditado¹⁶ de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El Almacenero será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro personal acreditado⁷ de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos se comunicarán al Equipo de Logística.

La oportunidad de la verificación de los requisitos de Calificación del Almacenero, será para perfeccionar el contrato.

5. Ayudantes de cocina (Para cada EE.PP.)

Ayudan y colaboran con los cocineros o chefs en la preparación de los alimentos, pueden preparar comida simple, mantenimiento de la higiene y el orden de la

¹⁶ Todo el personal que reemplazará a otro deberá ser autorizado y acreditado ante la Administración del establecimiento penitenciario y será puesto de conocimiento la Jefatura del Equipo de Logística en cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 5.2 del Artículo 5º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado que está referido a "Organización de la Entidad para las contrataciones", que dice "... El órgano encargado de las contrataciones tiene como función la gestión administrativa del contrato,..."

cocina y los utensilios. Debiendo contar con la experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación requerida.

Es un personal necesario para la ejecución de la prestación, así como el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos y condiciones pertenecientes a los términos de referencia y por ser un personal que interviene directamente en la elaboración de los alimentos. Toda vez que por la naturaleza de las funciones que va desarrollar, el Ayudante de Cocina habilita todos los insumos que van hacer utilizados para la preparación de los alimentos, previniendo el riesgo de una contaminación cruzada.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, diplomas o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos"

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia:

Requisito:

- ✓ Mínima de 01 año laborando como ayudante de cocina desempeñándose en la preparación de alimentos para personas en empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios).

Acreditación:

- ✓ La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

El Contratista ¹⁷, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que internos trabajen como ayudante de cocina, brindándosele las facilidades para que el Contratista tramite el carnet sanitario a dicho personal.

Bajo ninguna circunstancia se permitirá las labores de ayudante de cocina sin contar con las capacitaciones solicitadas y sin carnet sanitario vigente.

La autorización para que el interno trabaje en cocina de POPE deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así

¹⁷ El Anexo N° 1 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, define al Contratista como el proveedor que celebra un contrato con una Entidad de conformidad con las disposiciones de la Ley y el Reglamento.

mismo el contratista reemplazará este día con otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El ayudante de cocina será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos se comunicarán al Equipo de Logística.

En la preparación y distribución de alimentos para el personal de Seguridad INPE se permitirá solo la participación de personal externo.

La facultad de contratar personal interno es opcional y no una obligación, por lo tanto se deberá tener en cuenta con que personal podrá contar, debiendo ajustarse a lo que establece las bases; POR TANTO, el Contratista¹⁸, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que internos trabajen como ayudante de cocina o de limpieza, brindándosele las facilidades para los trámites correspondientes; por lo que será necesario presentar:

- Copia del contrato de trabajo suscrito con el interno
- Copia del acta del Consejo Técnico Penitenciario autorizando la contratación de internos.

La oportunidad de la verificación de los requisitos de Calificación del Ayudante de Cocina, será para perfeccionar el contrato.

6. Personal de limpieza (Para cada EE.PP.)

Se encargará de mantener limpias todas las zonas en las que se preste el servicio (cocina, almacén, etc.), deberá de mantener un ambiente limpio y ordenado diariamente y en cada momento. Debiendo contar con la experiencia, destreza, conocimiento o habilidad y capacitación requerida.

Capacitación:

Requisito:

- ✓ En suma 30 horas como mínimo de capacitación en mantenimiento, limpieza, salud, higiene y desinfección de los ambientes de cocinas.

Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.

Acreditación:

- ✓ Se acreditará con copia simple de certificados, constancias, o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la "Capacitación en mantenimiento, salud o higiene en el trabajo".

No existe antigüedad en los documentos de capacitación.

Experiencia del personal de limpieza:

Requisito:

- ✓ Mínima de 01 año laborando como personal de limpieza realizando labores de mantenimiento, limpieza, higiene y desinfección de los ambientes de cocinas, en empresas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios y afines).

Acreditación:

- ✓ La experiencia puede acreditarse con la presentación de: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.

Carnet Sanitario vigente, el cual debe incluir exámenes clínicos y auxiliares entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo (el cual debe ser presentado en la documentación para la suscripción del contrato).

La autorización para que el interno trabaje en cocina de POPE deberá ser efectuada por el Consejo Técnico Penitenciario del INPE, la misma que se expedirá en un plazo no mayor de cinco (05) días hábiles de presentada la solicitud por el postor ganador de la buena pro.

El Contratista ¹⁹, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que internos trabajen como ayudante de limpieza, brindándosele las facilidades para que el Contratista tramite el carnet sanitario a dicho personal.

El personal de limpieza para servicios de menos de 500 raciones será de 1 como mínimo, para los servicios de 500 a 1,000 raciones diarias será de 2 como mínimo y para los servicios de más de 1,000 raciones será de 3 como mínimo.

Bajo ninguna circunstancia se permitirá las labores de ayudante de limpieza sin contar con las capacitaciones solicitadas y con carnet sanitario vigente.

Considerando 01 hora de refrigerio. El día de descanso será coordinado con el Área de Administración del Establecimiento Penitenciario (previa acta), así mismo el contratista reemplazará este día con otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

El ayudante de limpieza será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro personal acreditado de igual o similares condiciones en experiencia laboral, dichos acuerdos serán comunicados por el Administrador del Establecimiento Penitenciario al Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte.

Deberá encargarse de mantener limpias todas las zonas en las que se preste el servicio (cocina, almacén, etc.) manteniendo un ambiente limpio y ordenado diariamente y en cada momento; esto para evitar la contaminación de los alimentos de manera directa o cruzada.

Sobre el uso de productos químicos para sus labores, es razonable que su uso podría ser al inicio y término de la preparación de los alimentos y no durante esta.

La facultad de contratar personal interno es opcional y no una obligación, por lo tanto cada participante deberá tener en cuenta con que personal podrá contar, debiendo ajustarse a lo que establece las bases; POR TANTO, el Contratista, podrá solicitar a las autoridades del Establecimiento Penitenciario la autorización para que internos trabajen como ayudante de cocina o de limpieza, brindándosele las facilidades para los trámites correspondientes; por lo que será necesario presentar:

- Copia del contrato de trabajo suscrito con el interno.

¹⁹ De acuerdo al Anexo N° 1 - Definiciones del RLCE, el Contratista es el proveedor que celebra un contrato con una Entidad de conformidad con las disposiciones de la Ley y el Reglamento.

- Copia del acta del Consejo Técnico Penitenciario autorizando la contratación de internos.

La oportunidad de la verificación de los requisitos de Calificación del personal AYUDANTE DE LIMPIEZA será para perfeccionar el contrato.

- ❖ Para todo el personal requerido, el carné Sanitario, certificará y garantizará la salud e higiene del personal que interviene en el servicio y a los consumidores de los alimentos que están adquiriendo; y deben ser presentados en la documentación para la suscripción del contrato.
- ❖ La empresa contratista podrá contratar opcionalmente, interno (as) los mismos que para su desempeño previamente deben ser evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser retribuido con una remuneración mínima vital y tendrá todos los beneficios que la Ley le otorga, Los internos deben cumplir con los requisitos solicitados como personal clave en ayudantes de cocina, precisando que el remplazo del personal clave es con personal de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, requeridas en los TDR". Así mismo se precisa que la contratación de internos es una opción que puede tener el contratista cuando se inicia la ejecución del servicio, más no una obligación. Estando en plena ejecución del servicio de darse el caso que en el establecimiento penitenciario no haya interno que cumplan con los requisitos determinados para el personal (ayudantes de cocina y personal de limpieza) el contratista deberá continuar contratando personal externo.
- ❖ Bajo ninguna circunstancia se permitirá que personal interno (ayudante de cocina y personal de limpieza) realice labores en la cocina de personal INPE, sin contar con las capacitaciones solicitadas y con carnet sanitario vigente.
- ❖ 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, así como lo establecido en el Decreto Supremo N° 004-2018-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Norte ORN - 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 o devengan de este.
- ❖ La empresa contratista podrá contratar, opcionalmente, interno (as) los mismos que para su desempeño previamente deben ser evaluados y autorizados por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser retribuido con una remuneración mínima vital y tendrá todos los beneficios que la Ley le otorga.

La remuneraciones o pagos deberán realizarse en forma mensual y a través de cuentas bancarias (del tipo cuenta sueldo o similar). Es responsabilidad del contratista la apertura de la misma, pudiendo realizarlo a través de las diferentes herramientas o recursos informáticos disponibles; brindando la Entidad las facilidades al Contratistas. Ante una demora en su tramitación se aceptará el pago por otro medio como cheques o efectivo hasta su regularización dentro de un plazo razonable de hasta 90 días.

El personal contratado deberá estar en planilla y gozara de todos los beneficios de ley.

Para el caso de:

Establecimiento penitenciario que cuente con cocinas independientes para personal INPE y para población penal POPE

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA	ALMACENERO	CHEF	AYUDANTE DE COCINA		PERSONAL DE LIMPIEZA	
					POPE	INPE	POPE	INPE
Cajamarca	01	01	01	01	08	02	04	01
TOTAL	01	01	01	01	08	02	04	01

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA	CHEF	AYUDANTE DE COCINA		PERSONAL DE LIMPIEZA	
				POPE	INPE	POPE	INPE
Chota	1	1	1	1	1	0	1
TOTAL	1	1	1	1	1	0	1

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA	CHEF	AYUDANTE DE COCINA		PERSONAL DE LIMPIEZA	
				POPE	INPE	POPE	INPE
San Ignacio	1	1	1	1	1	0	1
TOTAL	1	1	1	1	1	0	1

EE.PP.	REPRESENTANTE	NUTRICIONISTA	CHEF	AYUDANTE DE COCINA		PERSONAL DE LIMPIEZA	
				POPE	INPE	POPE	INPE
Jaén	1	1	1	2	0	1	0
TOTAL	1	1	1	2	0	1	0

Las capacitaciones deben de tener como mínimo 30 horas de duración que deberá ser acreditado.

(Solo para el EEP CHOTA, SAN IGNACIO y JAEN)

La forma de control del personal será a través del SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE VISITAS implementado por INPE u otro Registro implementado por la Sub Dirección de Seguridad.

ANEXO A-1

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL EE.PP.

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", aprobado por la Presidencia del Consejo Nacional Penitenciario el 10/09/2009. (en lo que corresponde).

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

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos psiquiátricos, internos adulto mayor (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia, deberán adecuarse a sus necesidades según su estado de salud y condición fisiológicas (Dietoterapia).

* Que, el 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", aprobado por la Presidencia del Consejo Nacional Penitenciario el 10/09/2009, no ha prescrito la solemnidad o procedimiento que se deberá seguir para que el contratista brinde raciones alimenticias diferentes (dietas) a internos(as) que tengan prescripción dietética ni los documentos que debe presentar el interno(a) para acceder a ello. Por tanto, para que el interno(a) acceda y reciba dieta, solo bastará con una receta suscrita por enfermero(a) u médico.

** Cabe agregar, que para el cumplimiento de este requerimiento, el Contratista cuenta con el asesoramiento técnico de su profesional nutricionista.

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para interno (a) y personal INPE; y del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, y cena de los niños 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 al 20%
VARON: DE 500 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,250 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 375 Kcal. A 500 Kcal.
MUJER: DE 400 Kcal. A 600 Kcal.	DE 1,000 Kcal. A 1,200 Kcal.	DE 300 Kcal. A 400 Kcal.

NIÑOS:

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

PERSONAL INPE:

DESAYUNO DEL 25 al 35%	ALMUERZO DEL 40 al 60%	CENA DEL 30 al 35%
VARON: 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 1,380 Kcal.	DE 690 Kcal. A 805 Kcal.

3. La distribución porcentual, distribución en kilocalorías y distribución en gramos de los macronutrientes respectivamente con relación al VCT de las raciones alimenticias por interno (a) y personal 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 CALORICO TOTAL
DISTRIBUCION EN KILOCALORIAS	DE 250 Kcal. A 375 Kcal.	DE 375 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1375 Kcal. A 1875 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 63 g A 94 g.	DE 42 g. A 83 g.	DE 344 g. A 469 g.

INTERNA:

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

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 1513 Kcal. A 2063 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 690 Kcal.	DE 1265 Kcal. A 1725 Kcal.
DISTRIBUCION EN GRAMOS	DE 58 g. A 86 g.	DE 38 g. A 77 g.	DE 316 g. A 431 g.

4. Programación de Menús:

El contratista programara los menús en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las raciones

alimenticias del “Anexo A – 1”; además deberá, en lo posible, respetar hábitos y patrones de consumo de alimentos del grupo beneficiario. El contratista remitirá a la Dirección del E.P. correspondiente, con diez (10) hábiles, la propuesta de la programación de menús, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), niños y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios.

Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o quien haga sus veces en el establecimiento penitenciario, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerara 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.

Solo para el inicio de la prestación del servicio, deberá presentar como requisito para el perfeccionamiento de contrato la propuesta de la programación de menús, acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as), niños y personal INPE por el periodo de 30 días calendarios.

Su ejecución se realizará al día siguiente de perfeccionado el contrato o la fecha que se determine en el contrato, a espera de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista o quien haga sus veces en el establecimiento penitenciario, dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerara 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.

Si el establecimiento penitenciario no cuenta con profesional nutricionista o quien haga sus veces, dicha relación y formatos deberán ser remitidos a la Oficina de Administración de la Oficina Regional Norte – Chiclayo., para designar a un profesional y dar su aprobación.

Las raciones alimenticias (menús) 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, HARINAS DE HABAS, KIWICHA, 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELEDA, QUESO, JAMONADA o HOT DOG, MORTADELA, MANJAR BLANCO, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO, PALTA, ACEITUNA.	SEGUNDO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCOS O INFUSION.	SEGUNDOS + INFUSION SOPAS MAZAMORRAS + 02 PANES

NOTA:- En desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.

- En almuerzo considerar presa tres (03) veces por semana.

- En cena considerar tres (03) segundos + infusión; dos (02) sopas; y dos (02) mazamorras con dos (02) unidades de pan por semana.

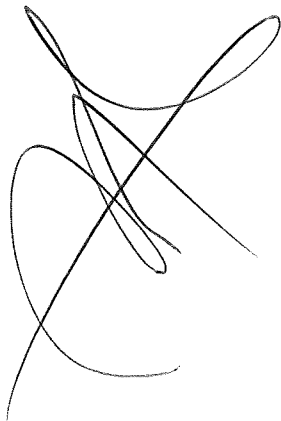
RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA PERSONAL DEL INPE:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
----------	----------	------

<p>OPCION 01: LECHE, AVENA, QUINUA, SOYA, MACA, HABAS, KIWICHA, 03 PANES + MARGARINA, MERMELADA, ACEITUNA, JAMONADA, HOT DOG, MANJAR BLANCO, QUESO, HUEVO, PALTA, CONSERVA DE PESCADO, PLATANO</p> <p>OPCION 02: SEGUNDO o SOPA + 01 PAN + INFUSION</p>	<p>SOPA ENTRADA SEGUNDO ENSALADA FRUTA REFRESCO.</p>	<p>o + + + +</p>	<p>SEGUNDOS + INFUSION</p> <p>SOPAS + INFUSION</p>
---	--	----------------------------------	--

NOTA: - En la opción 01 del desayuno se brindará leche tres (03) veces por semana como mínimo.

- 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.





CUADRO N° 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS (AS) DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	125 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
ALMUERZO	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr

	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLATANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, 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.

- Para internas y persona INPE femenino, el VCT, será adecuado en función al consumo de carbohidratos y/o lípidos.
- Para niños, la cantidad de alimentos será adecuada a sus requerimientos de energía y nutrientes.
- Diariamente se entregará a los internos, como mínimo 1.5 litros de agua hervida.

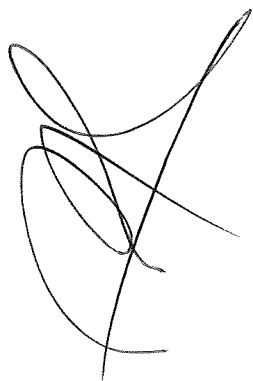
CUADRO N° 02
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR PERSONAL INPE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)
DESAYUNO	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 gr.
	FLUIDA DE VACA o LECHE EVAPORADA (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	250 cc 125 cc
	LECHE EVAPORADA (CON CEREAL)	2 VEZ POR SEMANA	70 cc
	AVENA o QUINUA	2 VEZ POR SEMANA	25 cc
	SOYA o MACA o HABAS o QUIWICHA	2 VEZ POR SEMANA	25 gr.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 gr.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 gr.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
ALMUERZO	SOPA O ENTRADA :		
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	PESCADO Y/O MARISCOS	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, HARINAS DIVERSAS, ARROZ	1 VEZ POR SEMANA	30 gr.
	PAPA, YUCA, CAMOTE, OLLUCO, MORAYA, PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	40 gr.
	SEGUNDO:		
	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 gr.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 gr
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 gr
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	150 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 gr.
	FRUTAS	DIARIO	150 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
CENA	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 gr.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.

	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 gr.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, Y MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 gr
	TRIGO o QUINUA (EN GUISOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 gr.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 gr.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLÁTANO (ACOMPÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 gr.
	VERDURAS	DIARIO	30 gr.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 gr.
	SEMOLA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, AVENA, TRIGO, QUINUA, HARINA DE HABAS, HARINA DE PLÁTANO, CHUÑO, MAIZENA, OCAS, MAIZ, YUCA, (PARA MAZAMORRAS)	2 VECES POR SEMANA	40 gr.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 gr.
OTROS	ACEITE, AZUCAR, 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.

- Diariamente se entregará al personal INPE, como mínimo 1.5 litros de agua hervida.





FORMATO A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS (AS) DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA MENU N°								
	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. DESAYUNO			0.0
					% DIST. DESAYUNO			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. ALMUERZO			0.0
					% DIST. ALMUERZO			0.0
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			0.0
VCT (Gr.)	0.0	0	0	0				
VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0	0.0				
VCT (%)	0	0	0	0				
					V. C. T. MENU			0.0

CONTRATISTA

NOMBRE Y FIRMA DEL NUTRICIONISTA HABILITADO
CON N°

FORMATO B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA NIÑOS DE 06 MESES A 03 AÑOS DEL ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA								
MENU N°.....								
	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO:	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
		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
MEDIA MAÑANA	DESCRIPCION DE LA MEDIA MAÑANA							
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V.C. MEDIA MAÑANA			0.0
					% DIST. MEDIA MAÑANA			0.0
ALMUERZO:	DESCRIPCION DEL ALMUERZO							
		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			0.0
MEDIA TARDE	DESCRIPCION DE LA MEDIA TARDE							
		0	0	0	0	0	0	0
SUB TOTAL		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					V. C. MEDIA TARDE			0.0
					% DIST. MEDIA TARDE			0.0
CENA:	DESCRIPCION DE LA CENA							
		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			0.0
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
	V. C. T. MENU							0.0

CONTRATISTA

Nombre y firma del Nutricionista Habilitado
CNP N°

FORMATO C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA PERSONAL INPE DE
LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE CAJAMARCA**

MENU N°.....

	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(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			00
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			00
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			00
	VCT (Gr.)	0.0	0	0				
	VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0				
	VCT (%)	0	0	0				
					V. C. T. MENU			00

CONTRATISTA

Nombre y firma del Nutricionista Habilitado
CNP N°

PROTOCOLOS SANITARIOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD A TENERSE EN CUENTA POR EL CONTRATISTA PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO

El plazo para el reemplazo de cualquier personal por contagio de covid-19, es de hasta 48 horas.

1. INTRODUCCION

En atención a la coyuntura generada por el brote del COVID-19 así como por la naturaleza del servicio el contratista sin perjuicio que adicione otras medidas, deberá tomar en consideración y cumplir estrictamente con los lineamientos y medidas sanitarias establecidas en la Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021²⁰, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 vigente desde el 01/12/2021, durante toda la ejecución del contrato.

2. OBJETIVOS GENERALES

- Fortalecer las medidas preventivas sanitarias que deben adecuar y cumplir el Contratista, con el fin de proteger la salud de su personal, internos(as), niños y personal INPE frente al riesgo de contagio del COVID-19.
- Fortalecer los sistemas de vigilancia, contención y respuesta frente al riesgo de contagio del COVID-19.

3. ALCANCE

- Aplica a todo trabajador o personal (clave y no clave), terceros y Servicios afines que el Contratista involucre en la ejecución o prestación del Servicio (preparación, distribución y servicio de las raciones alimenticias) de alimentación.

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE:** personas o consumidores, que recibirán las raciones alimenticias.
- **Distanciamiento social:** Mantener al menos de 1.5 metros de distancia entre trabajadores.
- **Contratista:** Persona natural o jurídica, que ha celebrado un contrato con nuestra Entidad de conformidad con las disposiciones de la Ley y el Reglamento, y se encargará de elaborar las raciones alimentarias.
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos que por sus características o el manejo al que son o van a ser sometidos representan un riesgo significativo para la salud o en las instalaciones o ambientes.
- **Solución desinfectante:** Las soluciones desinfectantes son sustancias que actúan sobre los microorganismos inactivándolos y ofreciendo la posibilidad de mejorar con más seguridad los equipos y materiales durante el lavado.
- **Personal: Todo persona (clave o no clave) o tercero** que tiene vínculo laboral o no con el Contratista; presta servicios para él, cualquier sea la modalidad contractual; incluyendo al personal de contrata, subcontratas, tercerización de servicios, involucrados en la cadena de la ejecución o prestación del servicio de alimentación así como la elaboración de raciones.
- **Instalaciones o ambientes:** Son las áreas destinadas por la Entidad al Contratista para el cumplimiento de su prestación: cocinas, almacén, servicios higiénicos, baños, pasadizos, zonas de despacho u otros.

²⁰ <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2566367/Directiva%20Administrativa%20N%C2%B0%20321-MINSA/DGIESP-2021.pdf>

Limpieza de ambientes de trabajo 02 veces al día en las zonas de uso común, como pasadizo, SSHH, escaleras, pasamanos, puertas, etc. (usos de sustancias químicas respectivas).

5. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

El Contratista deberá implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares del servicio en cada uno de los Establecimientos penitenciarios.

• EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantal plástico.
- Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por el Contratista.
- Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario.
- El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.

• En las instalaciones o ambientes

- El Contratista deberá definir el aforo en todas las instalaciones o ambientes utilizados, con la finalidad de cumplir con el distanciamiento.
- El Contratista, en coordinación con la Administración del Establecimiento Penitenciario, establezca las zonas a las que tendrá acceso su unidad vehicular, o de otro tercero que tiene vínculo laboral o no, presta servicios para él, subcontratas involucrados en la cadena de la ejecución o prestación del servicio de alimentación así como la elaboración de raciones.
- Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en las instalaciones o ambientes.
- En los puestos de despacho de las raciones, deberá señalizar o separar con cintas para mantener la distancia y evitar el contacto directo con los INTERNOS(AS) Y PERSONAL INPE.
- Mantener las instalaciones o ambientes ventilados, mantener las puertas abiertas para evitar recurrente contacto con las perillas o manilla de las puertas.
- *Limpieza de ambientes de trabajo 02 veces al día en las zonas de uso común, como pasadizo, SSHH, escaleras, pasamanos, puertas, etc. (usos de sustancias químicas respectivas).*

• Abastecimiento de agua

- Coordinar con la Administración del Establecimiento Penitenciario el suministro permanente de agua potable para realizar las operaciones.

La Entidad se responsabiliza del suministro de energía eléctrica y agua potable.

• Disposición de residuos, desechos, desperdicios sólidos y líquidos.

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".
- Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.
- Los recipientes que contengan residuos peligrosos, deben ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes), colocados en una bolsa de color rojo amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante antes de su descarte. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente. El personal que manipule residuos peligrosos, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.

• Servicios higiénicos y vestuario

- Contar o adecuar espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria.
- *Limpieza de ambientes de trabajo 02 veces al día en las zonas de uso común, como pasadizo, SSHH, escaleras, pasamanos, puertas, etc. (usos de sustancias químicas respectivas).*

• Equipos sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de las instalaciones o ambientes; el mismo que debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual. Deberá incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

6. PERSONAL

- Ejecuta y cumple responsablemente todas las medidas preventivas de bioseguridad del presente protocolo y las definidas por el Contratista en todos los procesos operativos para prevenir el contagio de COVID19.
- Participa de manera obligatoria en las campañas de sensibilización y capacitaciones dirigidas por el Contratista para prevenir el contagio de COVID-19.
- Utiliza los recursos proporcionados por el Contratista de manera responsable para asegurar la salud de los INTERNOS(AS), NIÑOS Y PERSONAL INPE, terceros, resto de personal, proveedores, visitantes, etc.
- Reporta cualquier sospecha de infección respiratoria al Representante o Coordinador o Supervisor.
- Cumple con el control preventivo de sintomatología de COVID-19 definido por el Contratista.
- Informa o reporta al Representante o Coordinador o Supervisor sobre situaciones o personal que no cumplan el presente protocolo.
- Consulta al Representante o Coordinador o Supervisor sobre cualquier duda relacionada al presente protocolo.

Consideraciones antes del inicio de las actividades:

- Verificar el uso diario de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del personal diariamente
- Controlar diariamente la temperatura del personal al ingreso de las instalaciones o ambientes de cocina, almacén con un termómetro infrarrojo clínico.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso de las de las instalaciones o ambientes de cocina, almacén.
- Verificar el lavado o desinfección de manos.
- El Contratista es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.
- Una vez que haya ingresado al Establecimiento Penitenciario, y antes de ingresar a las instalaciones o ambientes deberá cambiar de ropa de casa y usar una indumentaria limpia por cada día. Estar deberán estar debidamente separadas.
- Asimismo el personal deberá ducharse y realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, INTERNOS (AS), PERSONAL INPE, terceros, visitantes y otros.

Consideraciones al finalizar las actividades

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

Sensibilización y capacitación

- Antes o durante el retorno asegurar la capacitación de los trabajadores en medidas preventivas contra el COVID-19.
- Las capacitaciones sobre medidas frente al COVID-19 deben ser registradas y documentadas.

7. PROCESOS OPERATIVOS

- Compra de los víveres o insumos entre otros para la preparación de las raciones

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Colocarse la indumentaria para hacer compras fuera de la empresa y los EPP.
3. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección.
4. Debe portar EPP de contingencia durante la compra.

Durante la actividad

1. Verificar que el proveedor cumpla las medidas de bioseguridad durante el servicio.
2. Mantener distancia social.
3. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
4. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Antes del ingreso a la empresa debe seguir las medidas de bioseguridad descritas.
2. Colocar y desinfectar externamente las bolsas en la zona habilitada para dicha operación.
3. Lavarse y desinfectarse las manos, antes y después de colocarse la indumentaria para iniciar las actividades.

- Recepción de los víveres o insumos entre otros para la preparación de las raciones

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción.
4. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.
5. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
2. Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
3. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.). Que pasaran a las siguientes etapas del proceso (almacenamiento, acondicionamiento, preparación, despacho).
4. Usar los delantales en todo momento de la operación.
5. Mantener distancia social.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Realizar la limpieza y desinfección del área, y los implementos utilizados.
2. Retirarse el delantal usado durante la recepción para ser lavado, desinfectado y almacenado en el lugar asignado.
3. Transportar y distribuir en las áreas correspondientes todos los alimentos y envases recibidos y desinfectados.

- Almacenamiento de los víveres o insumos entre otros para la preparación de las raciones

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.
5. Habilitar un punto para desechar residuos peligrosos.

Durante la actividad

1. Utilizar adecuadamente los EPP.
2. Mantener distancia social.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas y equipos de almacenamiento.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

● **Acondicionamiento de los víveres o insumos entre otros para la preparación de las raciones**

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que las áreas y equipos se encuentren limpias y desinfectadas.
4. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Lavar y desinfectar los equipos y materiales utilizados en las operaciones de acondicionamiento, cada vez que sea necesario.
2. Mantener distancia social.
3. Utilizar soluciones desinfectantes en las operaciones dependiendo del tipo de producto.
4. Realizar el lavado y desinfección de manos y superficies inertes cada vez que sea necesario (cambio de operaciones, entrega de productos al área de preparación, etc.).
5. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
6. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.

Después de la actividad

1. Desinfectar las superficies que entraron en contacto con nuestras manos en las áreas, materiales y equipos del área de acondicionamiento de alimentos.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

● **Preparación de las raciones**

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Verificar que el personal cuente con los EPP.
3. Asegurar que la zona de trabajo se encuentre limpia y desinfectada.
4. Asegurar la disponibilidad de la materia prima, insumos, materiales para la preparación de las raciones, evitando el desplazamiento innecesario del personal.
5. Verificar que el menaje y equipos eléctricos para ser utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, refrigeradora, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
6. Disponer de soluciones desinfectantes.

Durante la actividad

1. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
2. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
3. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
4. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con nuestras manos durante la preparación de las raciones.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

● **Despacho y entrega de las raciones alimenticias**

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:

1. Asegurar que el despachador o repartidor se laven o desinfecten las manos.
3. Verificar que el personal cuente con los EPP.
4. Asegurar que la zona de entrega se encuentre limpia y desinfectada.
5. Evitando el desplazamiento innecesario del personal.
6. Disponer de soluciones detergentes y desinfectantes.

Durante la actividad

4. Definir la zona de entrega a los Internos y Personal INPE con la finalidad de respetar la distancia social.
5. Asegurar que la interacción entre el personal se realice respetando las medidas de bioseguridad.
6. Realizar el lavado y desinfección de manos, equipos y materiales cada vez que sea necesario.
7. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
8. Disponer de los residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas.
9. Cumplir hábitos de higiene adecuados al toser o estornudar.

Después de la actividad

1. Desinfectar superficies, materiales y equipos que entran en contacto con las manos del personal durante las operaciones.
2. Lavarse y desinfectarse las manos al término de la operación.

The image shows three distinct handwritten marks in black ink. The top mark is a large, stylized signature. Below it is a smaller, more compact signature or set of initials. At the bottom left, there is a small, sharp, hook-like mark.

Uso correcto de guantes

Objetivo

- Brindar instrucciones que permitan un adecuado control de los guantes

Alcance

- A todo el personal administrativo, operativo, externos y clientes que requieran el uso de guantes.

Descripción

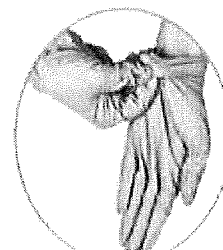
- Para realizar el buen uso de los guantes se debe de seguir los siguientes pasos:

- Lávate y desinféctate las manos antes de colocarte los guantes.
- Colócate los guantes.
- Lávate y desinféctate las manos con los guantes puestos.

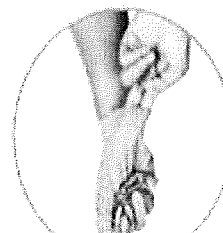


- ¿Cómo me retiro los guantes?

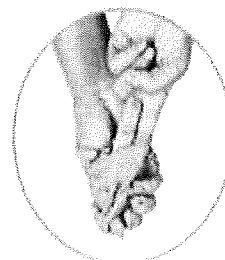
- Agarra el guante por el lado de la palma y a la altura de la muñeca y tira para retirarlo.



- Sostén el guante ya retirado con la palma de la mano donde todavía tienes puesto el otro guante y tira para retirarlo



- Desecha los guantes en un contenedor para residuos peligrosos.



PASO 3

[Handwritten signature]

Uso correcto de termómetro infrarrojo clínico

Objetivo

- Describir los pasos que se realizarán para controlar la temperatura como medida de control.

Alcance

- Este procedimiento tiene como alcance a todos los trabajadores administrativos, operativos, externos.

Descripción

- Recomendaciones previas al uso:
 - Asegurar que el orificio del sensor no esté sucio.
 - El sensor no debe ser tocado ni soplado.
 - Asegurar que la superficie donde tome la temperatura (Frente o detrás del oído), no se encuentre mojada ni con sudor (debe estar seco).
 - No medir sobre el cabello, cicatrices u obstáculos que puedan alterar la medición.
- Durante de la toma de temperatura
 - Ubicar el equipo delante de la persona a evaluar y establecer una distancia de 1 a 5 cm de la superficie a medir.
 - Accionar el botón para medir temperatura.
 - Verificar el valor mostrado en la pantalla de visualización.
 - Si presenta un valor mayor a 37.5°C o con síntomas respiratorios, deberá retornar a su domicilio (para aislamiento domiciliario).
- Al finalizar la actividad
 - Se desinfecta y se guarda en el estuche.



CORRECTO DESCARTE DE LA MASCARILLA

¿Cómo colocarse y retirarse la mascarilla?



¡No bajemos la guardia!

1. Lávate las manos antes y después de colocarte la mascarilla.
2. Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrate que no haya espacios entre la mascarilla y tu rostro.
3. Evita tocar la mascarilla mientras la estás usando.
4. Cámbiate de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilices mascarillas de un solo uso.
5. Quítete la mascarilla sin tocar la parte delantera.
6. Deséchela en el tacho basurero.

Manipulador
(cocinero, envasador, empacador u otro que participe en el proceso de preparación del alimento)

Manos lavadas

Uñas cortas y limpias

Cabello cubierto

Protector nasobucal

Mandil exclusivo

CORRECTO LAVADO DE LAS MANOS

PRIMERO
MI SALUD
Por ti, por los, por el Perú

Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19 en el Trabajo - INPE

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4</p>
Humedezca sus manos con abundante agua	Aplique jabón sobre sus manos húmedas	Frote sus manos con la palma	Frote la palma sobre el dorso de la mano y viceversa
 <p>5</p>	 <p>6</p>	 <p>7</p>	 <p>8</p>
Frote palma con palma y con los dedos entrelazados	Empuñe las manos y frote los dedos de arriba hacia abajo y viceversa	Frote los dedos rotándolos uno por uno y viceversa	Frote la yema de los dedos contra la palma, repita el mismo ejercicio con la otra mano
 <p>9</p>	 <p>10</p>	 <p>11</p>	 <p>12</p>
Enjuague las manos con abundante agua	Seque bien sus manos	Utilice la toalla para cerrar el grifo	¡Manos limpias! Vida saludable

Procedimiento para la preparación de soluciones cloradas

Objetivo

- Brindar instrucciones para la elaboración de soluciones cloradas para desinfectar alimentos y superficies inertes.

Alcance

- Personal que prepara soluciones clorada para desinfección.

Descripción

- Cálculo de la cantidad requerida del desinfectante:

Para realizar una adecuada desinfección se debe considerar lo siguiente:

La adición de Hipoclorito de sodio al 4%; se realiza, dependiendo del nivel de agua de los recipientes que la contienen, y la concentración requerida; para lo cual emplea la siguiente formula:

$$\text{Vol. del desinfectante.} = \text{Vol. sol (L)} \times \text{c.c final (ppm)} / \text{c.c inicial desinfectante} \times 10$$

Vol. sol (L) =	Volumen de la solución desinfectante (agua – desinfectante) requerida para la desinfección.
C.C. final =	Concentración final requerida en la solución desinfectante
C.C. inicial =	Concentración del desinfectante (ver en el envase)
10	Factor de corrección
Vol. del desinf.	Volumen del desinfectante necesario a echar en el volumen de solución para obtener la concentración final.

Una vez obtenida el volumen de solución desinfectante requerido realizar la conversión de litros a mililitros, luego medir con una probeta el volumen requerido y añadir al agua y mover para obtener una solución homogénea.

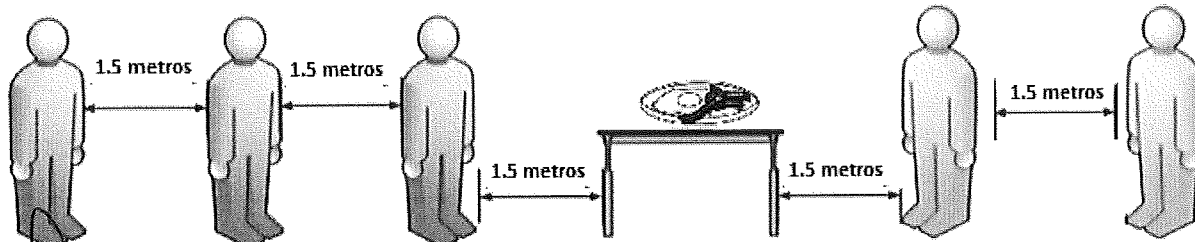
$$\text{Volumen del desinfectante (Litros)} \times \frac{1000 \text{ ml}}{1 \text{ Litro}} = \text{Vol. del desinfectante en ml}$$

Esquema para la entrega y/o el recojo de la ración alimentaria y/o preparación de alimentos

INTERNO (A) / PERSONAL INPE

DESPACHO

TRABAJADOR



c) CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

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

- El número máximo de consorciados es de tres (03).
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 30%
- El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 40%.

d) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- Para dicho efecto, se incluye un listado detallado de 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.

Se precisa que la notificación del acta de supervisión se hará en el momento de culminada la supervisión y se entregará al representante (quien es el que representa al contratista ante la entidad), para el levantamiento de sus observaciones.

Con respecto al plazo en días para que el contratista pueda ejercer su derecho a la defensa, se precisa que el importe económico de la penalidad que correspondería, puede ser determinado por el órgano de las contrataciones al momento de realizarse la gestión administrativa del pago periódico (mensual) de la contraprestación pactada a favor del contratista; oportunidad en la que la penalidad será deducida y el contratista puede tener la oportunidad de conocer el importe económico de la penalidad. esta razón se debe a que en esta oportunidad recién se conocería el número de raciones consumidas durante el mes.

Ahora bien, en cumplimiento del principio de transparencia, la entidad se compromete a notificar al contratista el monto (s/) económico a descontar producto de la aplicación de la penalidad, para que el contratista de considerarlo pertinente en el plazo de dos (2) días hábiles pueda ejercer el derecho de cuestionarlo ante la entidad; sin perjuicio de que en caso se aplique la penalidad y este discrepe con su aplicación, pueda recurrir a los mecanismos de solución de controversias en los plazos previstos de acuerdo a ley.

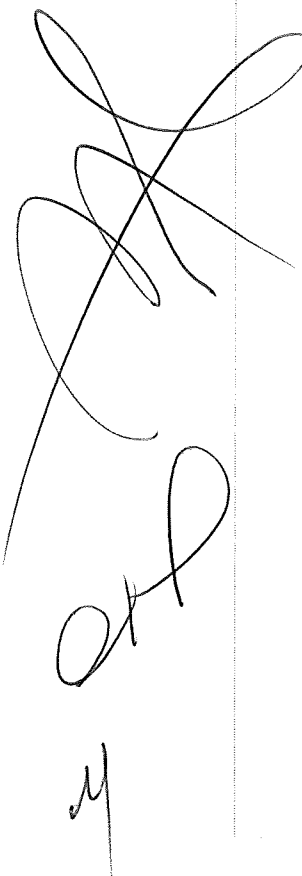
Por tanto, el contratista podrá ejercer su derecho a la defensa desde la notificación del acta de supervisión incluyendo el plazo de dos (2) días hábiles a la notificación del monto (s/) económico a descontar producto de la aplicación de la penalidad.

Handwritten signature and initials in black ink, located on the left side of the page. The signature is a large, stylized 'X' shape, and the initials below it are 'af' followed by a vertical line.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
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 o sin la firma de esta, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Norte le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes o periodo. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio del mes o periodo a ejecutar (SOLO A PARTIR DEL SEGUNDO MES O PERIODO). La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	Penalidad diaria = $0.01 \times VT$ P : Penalidad. VT : Valor total del mes o periodo, en nuevos soles. (monto a facturar en el mes o periodo)	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 del mes o periodo 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, la Oficina Regional Norte 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 formula:	Penalidad = $0.1 \times VTD \times H$ P : Penalidad. VTD : Valor total diario H: horas de retraso	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo 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 por cancelar.
c)	En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los tres (03) días calendarios (como máximo) posterior a la notificación del acta se supervisión con la subsanación de la observación realizada a la programación de menús presentada, se le aplicará una penalidad correspondiente al 8% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:	Penalidad: $(5\% \times \text{valor o monto a facturar del día})$	La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.
d)	En los casos que el personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren	$P = 0.01 \times VTD$ P : Penalidad.	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día

	<p>debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice) O SE ENCUENTRE ROTO, la Oficina Regional Norte aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 01% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día)</p>	<p>en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar</p>
e)	<p>En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres y/o carnes y/o insumos descompuestos y/o falsificados y/o adulterados y/o contaminados y/o vencidos para el consumo humano, la Oficina Regional Norte aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% 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>	<p>$P = 0.2 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día). n : número de días</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo 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.</p>
f)	<p>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 Norte 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>	<p>$P = 0.05 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día). n : número de días</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo 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 situación.</p>
g)	<p>Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre</p>	<p>$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día).</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día en que el contratista</p>

	<p>el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Norte, 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> <p>Es obligación del Contratista, tener víveres e insumos correctamente almacenados, por lo que NO es de su responsabilidad almacenar o guardar en las congeladoras que permanecen en el área de cocina bebidas, refrescos u otros alimentos o comestibles que no son de su propiedad o uso y que puedan contaminar los víveres e insumos. En caso de que el personal de seguridad coaccione u obligue a su personal el almacenamiento de estos productos, deberá hacer de conocimiento el hecho a las autoridades del E.P. para su retiro inmediato. El sustento de la comunicación avalará al Contratista para dejar sin efecto la aplicación de penalidad si durante la supervisión se encuentra en las congeladoras o refrigeradoras bienes que son de propiedad del personal de la Entidad.</p>		<p>incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
h)	<p>En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en casi de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$ P: penalidad VTD: valor total diario</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del periodo o mes a la que corresponda el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los</p>

	<p>trabajo sucios, la Oficina Regional Norte, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto 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>		pagos pendientes de cancelar.
	<p>i) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, la Oficina Regional Norte, 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> <p>Mal estado: cuando las cámaras de frío, congeladoras, refrigeradoras, equipos y/o artefactos eléctricos se encuentren en pésimo estado de funcionamiento o con defectos en su funcionamiento, haciendo falsos contactos, con partes deterioradas, destatalladas, rotas, desmanteladas, con cableado o alambres expuestos, sucios, con moho, despintados, o lleno de agua o desperdicios; todo aquel estado que indique que las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos no cuenten con la limpieza y/o mantenimiento necesarios para su uso y conservación</p> <p>SOLO para el caso en que algunos equipos cedidos por la Entidad no cuenten con repuestos en el mercado local por su antigüedad, marca y/o modelo discontinuado, y estos deban mandarse a fabricar o importar, y el</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día)</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

	<p>equipo entre en condición de inoperativo y no se encuentre en el mercado local los repuestos necesarios para su reparación, no se aplicará penalidad.</p> <p>Para esto, el contratista deberá haber comunicado a la Administración del Establecimiento Penitenciario y contar con el debido sustento que justifiquen estas causas; procurando en lo posible y dentro de un plazo razonable su operatividad.</p>		
j)	<p>Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Norte, 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>	<p>$P = 0.05 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día).</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
k)	<p>Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la raciones alimenticias para internos (as) y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro N° 01 y Cuadro N° 02 del Anexo A-1, de la propuesta presentada, la Oficina Regional Norte, 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 calculara de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.05 \times \text{VTD}$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día).</p>	<p>Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando el faltante sea menor al 5 % del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que al día siguiente se adicione al menú. ✓ 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 del mes o periodo 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 al menú del día siguiente.
l)	Por variación injustificada del menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva según literal E, la Oficina Regional Norte, 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 (monto a facturar en el día)	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
m)	Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Norte Chiclayo del INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula	$P = 0.1 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día)	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo 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
o)	En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de al menos una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, la Oficina Regional Norte del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día).	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
p)	En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la	$P = 0.02 \times VTD$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día)	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes o periodo a la que corresponde el día en que el contratista

	<p>ejecución diaria del servicio, se le 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), a excepción de que dicha ausencia se genere por causa justificada, relacionada con el servicio de alimentación, con conocimiento de la Administración del Establecimiento Penitenciario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p><i>La forma de control del personal será a través del cuaderno de asistencia del personal que labora para el concesionario y alternativamente SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE VISITAS implementado por INPE.</i></p>		<p>incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar</p>
q)	<p>En el caso que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales y/o empresas importadoras o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. 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>	<p>$P = 0.1 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día). N: número de días que no acredite la procedencia.</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendiente de cancelar</p>

r)	<p>En los casos que el contratista no comunique y/o presente la identificación del vehículo o vehículos para el transporte de alimentos e insumos entre otros carnes, víveres frescos y/o secos, tarjeta de Identificación Vehicular, el mismo que deberá reunir las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles así como la identificación del conductor y dependientes en el cumplimiento de la prestación del servicio sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>$P = 0.02 \times VTD \times n$ P: Penalidad VTD: Valor total diario (monto a facturar en el día). N: número de días que no acredite la procedencia.</p>	<p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago mensual a la que corresponde el (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendiente de cancelar.</p>
s)	<p>En el caso que el representante del Contratista abandone las instalaciones del Establecimiento Penitenciario durante la supervisión que se efectúe al servicio prestado, en las supervisiones efectuadas por los órganos competentes y por personal del MINSA, personal de laboratorio para efectuar muestreo a los insumos; y/o durante el procedimiento de incautación de artículos, insumos o bienes prohibidos al personal acreditado por el contratista, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:</p>	<p>Penalidad: $(25\% \times \text{valor o monto a facturar del día})$</p>	<p>La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.</p> <p>“Siempre y cuando como resultado del debido procedimiento se llegara a determinar responsabilidad del Contratista a través del órgano competente en última instancia se procederá con la aplicación de penalidad correspondiente y se resolverá automáticamente el contrato. Sin perjuicio que el contratista de inmediato resuelva contrato al personal que cometió la falta y/o delito”</p>
t)	<p>En el caso de detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria así como también la salida</p>	<p>Penalidad: $(25\% \times \text{valor o monto a facturar del día})$</p>	<p>La penalidad por aplicar al Contratista, será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese</p>

	<p>de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, se le aplicará una penalidad correspondiente al 25% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> <p><u>Artículos y/o sustancias prohibidas:</u> teléfonos celulares y cualquier accesorio que facilite su uso así como baterías, cargadores, USB, chips; asimismo, cámaras fotográficas o filmadoras, gaseosas negras, colonias, cosméticos, envases de vidrio o de lata cualquier medio de almacenamiento, recolección y reproducción de datos, audio e imágenes, todo equipo eléctrico y electrónico. De igual forma el ingreso de cigarrillos, bebidas alcohólicas, medicamentos fármaco dependientes, calmantes, sedantes y similares, cartas y/o correspondencia, billetes; y demás artículos descritos en el Reglamento General de Seguridad del INPE, los mismos que pueden o no favorecer a la población penal.</p>		<p>necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.</p> <p>“Siempre y cuando como resultado del debido procedimiento se llegara a determinar responsabilidad del Contratista a través del órgano competente en última instancia se procederá con la aplicación de penalidad correspondiente y se resolverá automáticamente el contrato. Sin perjuicio que el contratista de inmediato resuelva contrato al personal que cometió la falta y/o delito”</p>
u)	<p>En el caso que los alimentos proporcionados como menús, causen intoxicación masiva a los internos (as) o niños y/o a personal de seguridad, la cual se acreditara con el examen médico y bromatológico. Se le aplicará una penalidad correspondiente al 100% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad</p>	<p>Penalidad: (100% x valor o monto a facturar del día)</p>	<p>La penalidad por aplicar al Contratista será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento.</p>

se calculará de acuerdo con
la siguiente fórmula:

NOTA: los plazos son en días calendarios y se comienzan a contar desde el día siguiente de realizada la supervisión.

Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario y el representante del proveedor, documento en el cual se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente.

Las actas emitidas por las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, La Contraloría General de la República, el Órgano de Control Institucional y por funcionarios o quienes hagan sus veces de la Sede Regional de la Oficina Regional Norte, quienes son competentes para supervisar la ejecución de los contratos de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones; siempre que este suscrita al menos por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos".

Precisando que:

- Oficina de Asuntos Interno es uno de los órganos del INPE facultado para realizar la supervisión y/o fiscalización inopinada del servicio de alimentación durante toda la ejecución contractual.
- La sede regional Norte a través del Director General, Administrador, Jefe de Logística y/o Nutricionista (o quien los represente expresamente) de la Oficina Regional Norte, están facultados para realizar supervisiones y/o fiscalizaciones inopinadas del servicio de alimentación durante toda la ejecución contractual.

Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

e) Otras consideraciones

Adelantos

La entidad no entregará ningún tipo de adelantos.

Subcontratación

No está permitida la subcontratación.

Confidencialidad

El contratista y sus dependientes no deberán brindar información a terceros o internos respecto a la ubicación de los equipos de seguridad, ubicación o nombres del personal administrativo o del personal que labora 24 X 48 horas, ubicación del Establecimiento Penitenciario, rutinas de supervisión u otra información que por su condición de Contratista pueda manejar.

En caso de detectarse esa infracción será cursada al Ministerio Público para las investigaciones del caso.

Forma de Pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.

Se tratarán de PAGOS PERIÓDICOS (pagos de manera regular en periodos mensuales, que podrían darse del día dieciséis (16) del mes en curso al día quince (15) del mes siguiente), por el número de raciones consumidas, aplicable cada uno de ellos en función al monto del contrato original.

El pago de las contraprestaciones ejecutadas se realizará conforme los plazos establecidos en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado (conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 168 y 171 de su Reglamento).

Por la complejidad del servicio no es posible definir el porcentaje exacto a cancelar, debido a que la población penitenciaria en un determinado periodo puede aumentar o reducirse; sin embargo, se establece un porcentaje estimado o aproximado el cual dependerá de las raciones mensuales a consumir:

ITEM N°	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	Total de raciones por día	Días	Total Raciones anuales (aproximadas)
1	Servicio de alimentación de los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén y EE.PP. San Ignacio) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE.	EEPP Cajamarca	Internos (as), niños (as)	RACION	2500	365	912,500
			Personal INPE		50		18,250
		EEPP Chota	Internos (as), niños (as)		85		31,025
			Personal INPE		27		9,855
		EEPP San Ignacio	Internos (as), niños (as)		80		29,200
			Personal INPE		17		6,205
		EEPP Jaen	Internos (as), niños (as)		170		62,050
			Personal INPE		15		5,475

Para efectos del pago Artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, referido a recepción y conformidad de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Orden de servicio emitida por el Equipo de Logística de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE.
- Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N°007-99/SUNAT.
- Acta de conformidad del Servicio de Alimentación para internos (as), niños y personal que labora 24 x 48 horas del Establecimiento Penitenciario de Cajamarca de la Oficina Regional Norte Chiclayo INPE, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del área usuaria: Director, Administrador y Nutricionista INPE o quien haga sus veces en el Área de Salud del Establecimiento Penitenciario, quienes son los responsables de su recepción y conformidad.
- Relación de menús y formatos respectivos del servicio que se brindaron a los internos (as), niños y personal INPE del mes correspondiente.
- Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de voucher de depósitos en sus cuentas bancarias, del periodo facturado.

La ENTIDAD, para el pago de la contraprestación, solicitará la Constancia de pago de remuneraciones al personal interno a través de cuentas bancarias del periodo facturado, verificando de esta manera el cumplimiento de las obligaciones laborales que tendrá el Contratista con su personal propuesto.

Es política del INPE formalizar las remuneraciones que recibe el interno producto de su trabajo para cualquier Entidad privada que tenga contrato con el INPE en el marco del DL 1343- "Promoción e Implementación de Cárceles Productivas" y Directiva 002-2019-INPE-DTP "Desarrollo de Gestión Laboral".

La remuneraciones o pagos deberán realizarse en forma mensual y a través de cuentas bancarias (del tipo cuenta sueldo o similar). Es responsabilidad del contratista la apertura de la misma, pudiendo realizarlo a través de las diferentes herramientas o recursos informáticos disponibles; brindando la Entidad las facilidades al Contratistas. Ante una demora en su tramitación se aceptará el pago por otro medio como cheques o efectivo hasta su regularización dentro de un plazo razonable de hasta 90 días.

El personal contratado deberá estar en planilla y gozará de todos los beneficios de ley.

Reajuste

No se efectuarán ajustes durante la ejecución del contrato.

Precisión: Cabe indicar que, si durante la ejecución de un contrato cuya estructura de costos se encuentra determinada por los costos laborales, se emite una norma legal que incrementa el monto de la remuneración mínima vital y ello determina el incremento del costo de las prestaciones asumidas por el contratista, la Entidad puede modificar el contrato a efectos de ajustar los pagos al contratista, siempre que cuente con la disponibilidad presupuestaria suficiente.

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 (01) año.

Sistema De Contratación

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS.

Fuente De Financiamiento

1 00 Recursos Ordinarios

Requisitos de Calificación de las ofertas

En cumplimiento al numeral 29.1 del Artículo 29° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF y acuerdo a bases estandarizadas por el OSCE.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO - Vehículo
	Requisitos: EE.PP. Cajamarca y EE.PP. Chota - 01 unidad vehicular con capacidad de 01 tonelada de carga, de tipo frigorífico o isotérmico.

	<p>EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén, - 01 unidad vehicular con capacidad de 500 kgs de carga, de tipo frigorífico o isotérmico.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><i>Se permite la acreditación con un equipamiento estratégico - vehículo que posterior a su primera inscripción ha sido modificado y convertido en frigorífico o isotérmico, cuyo cambio de características del vehículo deberá estar registrado en SUNARP y señalada en la Tarjeta de Identificación Vehicular.</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>a) <u>NUTRICIONISTA - Personal Clave</u> <u>(EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén, EE.PP. San Ignacio)</u></p> <p><u>Requisitos:</u> Título de licenciado en Nutrición, licenciado en Nutrición Humana, licenciado en Bromatología y Nutrición y licenciado en Nutrición y Dietética, y demás denominaciones propias de la carrera de Nutrición que varíe de acuerdo al centro de estudios.</p> <p><u>Acreditación:</u> El Título de licenciado en nutrición será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>Habilidad profesional vigente (Será para el inicio de su participación efectiva en el servicio).</p> <p>El personal clave requerido debe encontrarse al amparo de la Ley N° 30220, Ley Universitaria; o al amparo de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, según corresponda.</p> <p>En caso el Título de licenciado en nutrición no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p>a) <u>NUTRICIONISTA - Personal Clave</u> <u>(EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén, EE.PP. San Ignacio)</u></p> <p><u>Requisitos:</u> En suma 30 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos. Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.</p> <p><i>No existe antigüedad en los documentos de capacitación.</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante <i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

	<p>a) <u>NUTRICIONISTA - Personal Clave</u> <u>(EE.PP. CAJAMARCA, EE.PP. CHOTA, EE.PP. JAEN, EE.PP. SAN IGNACIO)</u></p> <p>Requisitos: Mínima de 02 años laborando como nutricionista entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios, ministerios y otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva.</p> <p>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.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>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 apellido de quien suscribe el documento.</i> • <i>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.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>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 de cargo o puesto requerido en las bases.</i>
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7,135,841.25 (Siete millones ciento treinta y cinco mil ochocientos cuarenta y uno con 25/100 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: <i>servicio de preparación de alimentación para personas, servicio de elaboración de alimentos para personas o servicio de atención de raciones alimenticias, suministros de alimentos preparados, venta de desayunos, almuerzos, cenas, servicio de alimentación por el sistema de ración para la atención de internos de los centros de reclusión.</i></p> <p>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 pago²¹, correspondientes a un máximo de veinte (20)</p>

²¹ 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

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

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

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

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

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

Importante

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

No se evaluara sistemas de gestión de calidad, ya que no garantizan ni miden calidad (para este caso las raciones), sino que solo aseguran que la empresa que cuenta con dicha certificación cumple con procedimientos predeterminados que aseguran un estándar en la ejecución de sus prestaciones.

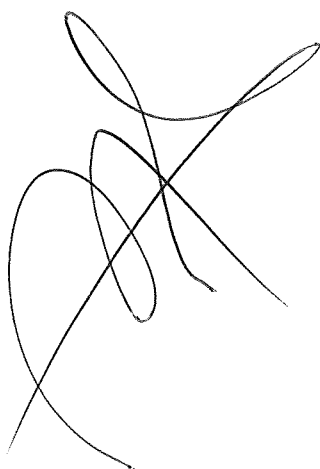
equivale a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"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".

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 100 puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos²²

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.

²² 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 los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE” - POR PAQUETE* -, que celebra de una parte la Oficina Regional Norte, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20353982878, con domicilio legal en Calle Manco Cápac N° 450 Chiclayo - Lambayeque, representada por el Lic. Faustino Pingo Zapata, identificado con DNI N° 25738306, 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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria** para la contratación de *Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE” - POR PAQUETE* -, 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 la contratación del *Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE” - POR PAQUETE* -, cuyas cantidades aproximadas son las siguientes:

ITEM N°	DESCRIPCION	PAQUETE	DETALLE	UNID AD DE MEDIDA	Total de raciones por día	Días	Total Raciones anuales (aproximadas)
1	Servicio de alimentación de los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24X48 de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. Jaén y EE.PP. San Ignacio) de la Oficina	EEPP Cajamarca	Internos (as), niños (as)	RACION	2500	365	912,500
			Personal INPE		50		18,250
		EEPP Chota	Internos (as), niños (as)		85		31,025
			Personal INPE		27		9,855
		EEPP San Ignacio	Internos (as), niños (as)		80		29,200
			Personal INPE		17		6,205
		EEPP Jaen	Internos (as), niños (as)		170		62,050
			Personal INPE		15		5,475

Regional Norte Chiclayo – 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 PAGO²³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO ÚNICO, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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 365 días calendario y/o hasta que se agote la cantidad del MONTO del servicio Adjudicado, ósea cuando se cumpla o se cumplan primero cualquiera de las dos condiciones, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato o la fecha que se determine en el Contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de

²³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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."

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

No se otorgarán

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 el *funcionario responsable de la Oficina de Administración de cada uno de los Establecimientos Penitenciarios de Cajamarca, Chota, San Ignacio y Jaén* en el plazo máximo de SIETE (7) 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 cumple 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 UN (1) AÑO 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;

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²⁴

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: Calle Manco Cápac N° 450. Chiclayo.

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

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

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

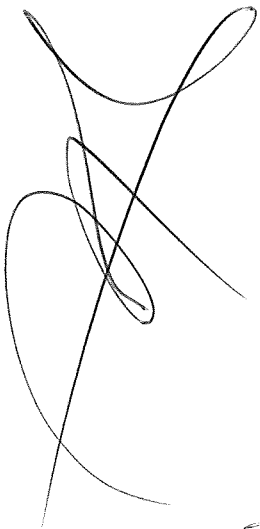
"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

²⁴ 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).

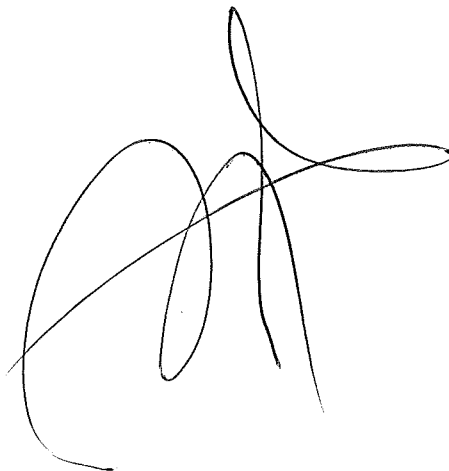
Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²⁵.

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.A smaller, stylized handwritten signature in black ink, featuring a circular loop and a vertical stroke.A small, stylized handwritten signature in black ink, appearing as a quick, fluid stroke.

²⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

A large, stylized handwritten signature in black ink, featuring several loops and a long horizontal stroke extending to the right.A smaller handwritten signature in black ink, consisting of a few loops and a short horizontal stroke.

ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

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 ²⁶	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 servicios²⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

²⁶ 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.

²⁷ 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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

²⁸ 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.

²⁹ Ibídem.

³⁰ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [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 servicios³¹

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.

³¹ 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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el *Servicio de alimentación para los internos (as). Niños y personal INPE que labora 24x48 horas de los Establecimiento Penitenciarios del departamento de Cajamarca (EE.PP. Cajamarca, EE.PP. Chota, EE.PP. San Ignacio y EE.PP. Jaén) de la Oficina Regional Norte Chiclayo – INPE".* - POR PAQUETE -, 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.



ANEXO N° 4
DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

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 365 días calendario y/o hasta que se agote la cantidad del MONTO del servicio Adjudicado, ósea cuando se cumpla o se cumplan primero cualquiera de las dos condiciones, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo de ejecución contractual se iniciaría al día siguiente del perfeccionamiento del contrato o la fecha que se determine en el Contrato.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

af
M

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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.
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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

- | | | |
|----|---|---------------------|
| 1. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] | [%] ³² |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1] | |
| 2. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] | [%] ³³ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2] | |
| | TOTAL OBLIGACIONES | 100% ³⁴ |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consortado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

³² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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




ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.
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 ³⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁰
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

³⁵ 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.
³⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³⁷ 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".

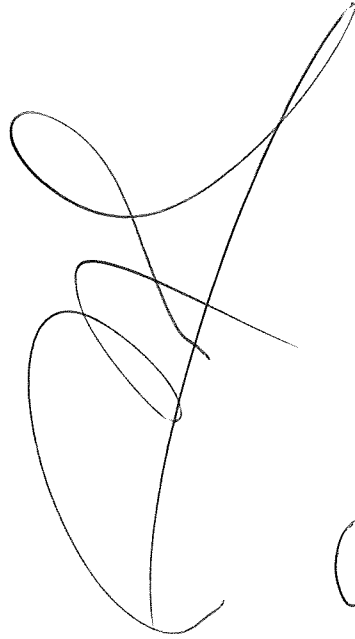
³⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁹ 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.

⁴⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9
DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

The block contains handwritten signatures. At the top is a large, stylized signature. Below it are two smaller, more legible signatures or initials, one of which appears to be 'art'.

ANEXO
CARTA DE ACREDITACION DEL PERSONAL

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2022-INPE/ORNCH – Primera Convocatoria.

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS] identificado con documento de identidad N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DNI O DOCUMENTO DE IDENTIDAD ANÁLOGO], domiciliado en [CONSIGNAR EL DOMICILIO LEGAL]:

A. Calificaciones

[CONSIGNAR DE SER EL CASO, LA FORMACIÓN ACADÉMICA Y/O CAPACITACIONES SEGÚN LO REQUERIDO EN EL CAPÍTULO III DE LA PRESENTE SECCIÓN DE LAS BASES].

B. Experiencia

[CONSIGNAR DE SER EL CASO, LA EXPERIENCIA SEGÚN LO REQUERIDO EN EL CAPÍTULO III DE LA PRESENTE SECCIÓN DE LAS BASES].

N°	Cliente o Empleador	Objeto de la contratación	Fecha de inicio	Fecha de culminación	Tiempo
1					
2					
(...)					

La experiencia total acumulada es de: [CONSIGNAR LA EXPERIENCIA TOTAL ACUMULADA EN AÑOS, MESES Y DÍAS, SEGÚN CORRESPONDA]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del personal

Importante

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

NO es un documento de presentación obligatoria para la admisión de la oferta, es facultad del postor su uso como un formato a la hora de acreditar su personal.

