



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 02-2010-INPE/17**  
**Primera Convocatoria**



**“SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS(AS)  
Y NIÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO  
HUANCABAMBA”**

**CHICLAYO -2010**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

## **ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

### **CAPÍTULO I** **GENERALIDADES**

#### **1.1 ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : Dirección Regional Norte  
RUC N° : 20353982878

#### **1.2 DOMICILIO LEGAL**

Jirón Manco Cápac N° 450 Chiclayo

#### **1.3 OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

Seleccionar la empresa que brindará el "Servicio de alimentación para internos (as) y niños del Establecimiento Penitenciario Huancabamba".

#### **1.4 VALOR REFERENCIAL**

El valor referencial asciende a **S/. 32,850.00** (Treinta y dos mil ochocientos cincuenta con 00/100 Nuevos Soles), incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien. El valor referencial ha sido calculado al mes de Diciembre del 2009.

Las propuestas que excedan el valor Referencial serán devueltas por el Comité Especial; teniéndose como no presentadas.

#### **1.5 FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

00: Recursos Ordinarios

#### **1.6 SISTEMA DE CONTRATACION**

El presente proceso se rige por el sistema de precios unitarios, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

#### **1.7 MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Contra entrega

#### **1.8 ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El requerimiento está definido en el Capítulo IV de las presentes Bases.

#### **1.9 BASE LEGAL**

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 29465, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2010
- Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Legislativo N° 1017
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 184-2008-EF, y su modificatoria el Decreto Supremo N° 021-2009-EF.
- Decreto de Urgencia N° 014-2009, que modifica la entrada en vigencia del Decreto Legislativo N° 1017, su Reglamento y el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- 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



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

- 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° 019-81-SA/DVM Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos.
- Resolución Ministerial N° 363- 2005/MINSA Normas sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP N° 39 (1989) "Código de Practicas de Higiene Para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados utilizados en Servicios de comida para colectividades.
- Memorando Múltiple N° 087-2009-INPE/01 "Lineamientos para la elaboración de Bases"
- Resolución Directoral N° 081-2010-INPE-ORN-CH, Designación de miembros de Comité Especial.

Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

## **CAPITULO II**

### **ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

#### **2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

- Convocatoria:..... El 04 de Marzo del 2010
- Registro de Participantes: ..... Del 05 de Marzo al 18 de Marzo del 2010
  - ..... Formulación de Consultas y Observaciones: Del 05 de Marzo al 10 de Marzo del 2010
    - Absolución de Consultas y Observaciones: ..... El 11 de Marzo del 2010
  - Integración de bases:..... El 17 de Marzo del 2010
  - Presentación de Propuestas: ..... El 24 de Marzo del 2010  
En acto privado; Oficina Administración EP Huancabamba  
Av. Ramón Castilla N° 250 Huancabamba de 10:00 a 12:00 HRS
- Calificación y Evaluación de Propuestas:..... El 24 de Marzo del 2010
  - Otorgamiento de la Buena Pro:..... El 24 de Marzo del 2010  
En acto privado; EP Huancabamba  
Av. Ramón Castilla N° 250 Huancabamba

#### **2.2 CONVOCATORIA**

Se efectuará de conformidad con lo señalado en el Artículo 50° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en la fecha señalada en el cronograma.

#### **2.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES**

El registro de participantes se efectuará desde el día siguiente de la convocatoria y hasta un (01) día después de haber quedado integradas las Bases. En el caso de propuestas presentadas por un consorcio, bastará que se registre uno de sus integrantes, de conformidad con el Artículo 53° del Reglamento.

El registro de participantes se realizará en Tesorería de la Oficina Regional Norte., sito en el Jirón Manco Cápac N° 450., en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 horas, previa presentación del comprobante de pago que acredite el deposito de S/.20.00 (Veinte con 00/100 Nuevos Soles) en la cuenta Corriente N° 0231031197 del Banco de la Nación a nombre de la Dirección Regional Norte –INPE por derecho de participación, además de acreditar estar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores. La ORN., verificará la vigencia de la inscripción en el RNP y que no se encuentre inhabilitado para contratar con el Estado.

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: nombres y apellidos (persona natural), DNI, razón social (persona jurídica), número de RUC, domicilio legal y teléfono.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

De acuerdo con lo establecido en el penúltimo párrafo del artículo 52° del Reglamento, la persona natural o jurídica que desee ser notificada electrónicamente, deberá consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, a efecto de las notificaciones que, conforme a lo previsto en el Reglamento, deban realizarse.

**2.4 FORMULACIÓN Y ABSOLUCIÓN DE DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES**

El Comité Especial recibirá las consultas y/u observaciones por un periodo mínimo de tres (03) días hábiles contados desde el día siguiente de la convocatoria. De conformidad a lo establecido en el Art. 55° del Reglamento modificado por el Decreto Supremo N° 021-2009-EF.

El plazo para su absolución y su respectiva notificación a través del SEACE y a los correos electrónicos de los participantes, de ser el caso, no podrá exceder de tres (03) días hábiles contados desde el vencimiento del plazo para recibir las y/u observaciones.

Se presentarán por escrito, ante la ventanilla de Mesa de Partes de la ORN., sito en Jirón Manco Cápac N° 450 Chiclayo, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 horas, debiendo estar dirigidas al Presidente del Comité Especial de la Adquisición Directa Selectiva N° 002-2010-INPE/17., pudiendo acompañar, opcionalmente, un CD o al correo electrónico: [alfarromeo70@hotmail.com](mailto:alfarromeo70@hotmail.com) conteniendo las consultas y/u observaciones.

**MUY IMPORTANTE**, no se absolverán consultas a las Bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.

**ELEVACIÓN DE OBSERVACIONES A ENTIDAD**

El plazo para solicitar la elevación de observaciones al Titular de la ORN en los casos y dentro de los límites establecidos en el Art. 28° de la Ley es de tres (03) días hábiles, computados desde el día siguiente de la notificación del pliego absolutorio a través del SEACE.

El plazo para emitir y notificar el pronunciamiento a través del SEACE será no mayor a ocho (08) días hábiles. Este plazo es improrrogable y será contado desde la presentación de la solicitud de elevación de las bases.

La competencia del Titular de la Entidad para emitir pronunciamiento es indelegable.

**2.5 MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN**

Los participantes que soliciten ser notificados electrónicamente, deberán consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, a efectos de las notificaciones a que hubiere lugar.

**2.6 INTEGRACIÓN DE LAS BASES**

Una vez absueltas todas las consultas y/u observaciones, o si las mismas no se han presentado, las Bases quedarán integradas como reglas definitivas y no podrán ser cuestionadas en ninguna otra vía, ni modificadas por autoridad administrativas alguna, bajo responsabilidad del Titular de la ORN.

Las Bases Integradas, que se publiquen en el SEACE incorporarán obligatoriamente las modificaciones que se hayan producido como consecuencia de las consultas, observaciones y/o pronunciamiento.

**2.7 ACTO PRIVADO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS**

Las propuestas se presentarán en acto privado, en la Oficina de Administración del EP Huancabamba, sito en la Avenida Ramón Castilla N° 250, en la fecha y hora señalada en el cronograma. El acto privado se realizará con la participación del Representante del Órgano de Control Institucional - OCI.

Tratándose de acto privado, los participantes presentarán sus propuestas, con cargo y en sobre cerrado, en la dirección, en el día y horario señalados en las Bases.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

En el caso que la propuesta del postor no fuera admitida, el Comité Especial incluirá el motivo de esa decisión en el acta de los resultados del proceso que publicará en el SEACE, debiendo devolverse los sobres que contienen la propuesta técnica y económica, una vez consentido el otorgamiento de la Buena Pro.

En caso de la descalificación de propuestas, el Comité Especial incluirá el motivo de esa decisión en el acta de los resultados del proceso que publicará en el SEACE.

Las propuestas se presentarán en dos sobres cerrados y estarán dirigidas al Comité Especial de la **ADQUISICION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**, conforme al siguiente detalle:

<p>Señores INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - OFICINA REGIONAL NORTE Atte.: Comité Especial</p> <p><b>ADQUISICION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17</b> <b>Objeto del proceso: "Servicio de alimentación para internos (as) y niños del Establecimiento Penitenciario Huancabamba"</b></p> <p>SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR</p>
<p>Señores INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO - OFICINA REGIONAL NORTE Atte.: Comité Especial</p> <p><b>ADQUISICION DIRECTA SELECTIVA N° 002 -2010-INPE/17</b> <b>Objeto del proceso: "Servicio de alimentación para internos (as) y niños del Establecimiento Penitenciario Huancabamba"</b></p> <p>SOBRE N° 02: PROPUESTA ECONÓMICA NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR</p>

Todos los documentos que contengan información esencial de las propuestas se presentarán en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción oficial, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que podrá ser presentada en el idioma original. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Los formatos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual, debiendo llevar el sello y la rúbrica del postor o su representante legal o mandatario designado para dicho fin.

### **2.8.1. Contenido de las Propuestas**

La propuesta técnica se presentará en un (1) original y dos (02) copias, la económica solamente en original.

#### **SOBRE N° 1 - PROPUESTA TÉCNICA:**

##### **Documentación de presentación obligatoria:**

- Copia simple de la Constancia vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores: Capítulo de **Servicios**.
- Carta de presentación y Declaración Jurada de datos del postor.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados - **Anexo N° 01**

- c) Declaración Jurada en la que el postor declare que su oferta cumple los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo IV de las Bases, los mismos que deberán adjuntarse a la presente Declaración Jurada. **Anexo N° 02**
- d) Declaración Jurada del postor de acuerdo al literal (ii) del Artículo 42º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado - **Anexo N° 03**
- e) Promesa de Consorcio, de ser el caso, según lo dispuesto en el literal (iv) del Art. 42º del Reglamento, según **Anexo N° 04**.
- f) Documentos que acrediten la experiencia y capacitación del personal propuesto para la ejecución del servicio.

**Documentación de presentación facultativa:**

- a) Declaración Jurada de Experiencia del Postor; dicha experiencia se acreditará con copia simple de contratos y su respectiva conformidad por la prestación efectuada o mediante comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente (tales como voucher de depósito, reporte de estado de cuenta o que la cancelación conste en el mismo documento) con un máximo de diez servicios en cada caso, presentados a uno o mas clientes, sin establecer limitaciones por el monto o el tiempo de cada servicio que se pretenda acreditar.  
En el caso de servicios de ejecución periódica solo se considerara la parte que haya sido ejecutada hasta la fecha de presentación de propuestas, debiendo adjuntar la conformidad de la misma o acreditar su pago. **Formato N° 02**
- b) Documentos que acrediten el cumplimiento del servicio, el cual se evaluará en función al número de certificados o constancias que acrediten que aquél se efectuó sin que se haya incurrido en penalidades. Tales certificados o constancias deben referirse a los servicios que se presentaron para acreditar la experiencia del postor. **Formato 03**
- c) Mejoras a las condiciones básicas del servicio de alimentación. **Formato N° 04**

**SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA:**

- a) Propuesta económica la misma que deberán incluir todos los tributos, seguros, transportes, 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 servicio a contratar. Por lo tanto, la ORN no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza. **Anexo N° 05**

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados hasta con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos (02) decimales.

- b) Garantía de seriedad de la oferta por un valor de **S/. 328.50** (Tres cientos veintiocho con 50/100 Nuevos Soles) equivalente al 1% del Valor Referencial.

**2.9. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**

La evaluación de propuestas se realizará en dos (02) etapas: La evaluación técnica y la evaluación económica.

Los máximos puntajes asignados a las propuestas son las siguientes:

Propuesta Técnica : 100 puntos  
Propuesta Económica : 100 puntos

No habiéndose hasta la fecha publicado una nueva Directiva sobre la Evaluación de Propuestas en Consorcio, la calificación de las mismas en el presente proceso de selección se realizará en base a la normatividad vigente para el caso, esto es la Directiva N° 008-2006/CONSUCODE/PRE.

**2.9.1 Evaluación Técnica**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

Se verificará que la propuesta técnica cumpla con los requerimientos técnicos mínimos contenidos en el **Capítulo IV** de las presentes Bases. Las propuestas que no cumplan dichos requerimientos no serán admitidas.

Sólo a aquellas propuestas admitidas, el Comité Especial les aplicará los factores de evaluación previstos en las Bases y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos para cada factor.

Las propuestas técnicas que no alcancen el puntaje mínimo de **ochenta (80) puntos**, serán descalificadas en esta etapa y no accederán a la evaluación económica.

### **2.9.2 Evaluación Económica**

Las propuestas que excedan el valor referencial serán devueltas por el Comité Especial, teniéndose como no presentadas.

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde:

- i = Propuesta
- P<sub>i</sub> = Puntaje de la propuesta económica i
- O<sub>i</sub> = Propuesta Económica i
- O<sub>m</sub> = Propuesta Económica de monto o precio más bajo
- PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

### **2.9.3 Determinación del Puntaje Total**

Una vez calificadas las propuestas durante la evaluación técnica y económica se determinará el puntaje total de las mismas.

El puntaje total de las propuestas será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la siguiente fórmula:

$$PTP_i = 0.7 PT_i + 0.3 PE_i$$

Donde:

- PTP<sub>i</sub> = Puntaje total del postor i
- PT<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación técnica del postor i
- PE<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación económica del postor i

### **2.10. ACTO PRIVADO DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

El otorgamiento de la Buena Pro en acto privado se publicará y se entenderá notificado a través del SEACE, el mismo día de su realización, debiendo incluir el acta de otorgamiento de la Buena Pro y el cuadro comparativo, detallando los resultados en cada factor de evaluación. Adicionalmente, se podrá notificar a los correos electrónicos de los postores, de ser el caso.

En el supuesto que dos (02) o más propuestas empatasen, el otorgamiento de la Buena Pro se efectuará observando lo señalado en el Artículo 73º del Reglamento.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos o mas propuestas el consentimiento de la Buena Pro se producirá a los cinco (05) días hábiles de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer recurso de apelación.

**CAPITULO III**

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

**3.1. DE LOS CONTRATOS**

Una vez que quede consentido o administrativamente firme el otorgamiento de la Buena Pro, tanto la ORN, el o los postores ganadores están obligados a suscribir el o los contratos respectivos dentro de los plazos y procedimientos para suscribir el contrato que se establecen en el artículo 148° del Reglamento.

El contrato será suscrito por la ORN, a través del funcionario competente o debidamente autorizado, y por el contratista ya sea directamente o por medio de su apoderado, tratándose de persona natural, y tratándose de persona jurídica, a través de su representante legal, de conformidad con lo establecido en el Artículo 139° del Reglamento.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, además de los documentos previstos en las Bases, los siguientes:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado;
- Garantía de Fiel Cumplimiento y por el monto Diferencial de la Propuesta
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los consorciados, de ser el caso.
- Copia de DNI del Representante Legal;
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa;
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado;
- Copia del RUC de la empresa.
- Relación de (30) menús para internos (as) con su respectivo Formato –A; (30) menús para niños con su respectivo Formato –B. La relación de menús y los formatos deberan ser suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado.

**3.2. DE LAS GARANTÍAS**

Las garantías que deberán otorgar los postores y/o contratistas son carta fianza y, según corresponda, son las de seriedad de oferta, fiel cumplimiento del contrato, por los adelantos y por el monto diferencial de propuestas.

Las garantías que acepte la ORN deberán ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país al sólo requerimiento de la respectiva entidad, bajo responsabilidad de las empresas que las emiten las mismas que deberán estar dentro del ámbito de supervisión de la Superintendencia de Banca y Seguros y Administradoras de Fondos de Pensiones.

Alternativamente, bienes o prestación de servicios de ejecución periódica las micro y pequeñas empresas podrán optar que como garantía de fiel cumplimiento, la entidad retenga el 10% del monto del contrato original conforme a lo dispuesto en el Art. 39° de la Ley.

**GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA**

En los procesos de Licitación Pública, los postores deberán presentar la garantía de seriedad de oferta, la misma que tiene como finalidad garantizar la vigencia de la oferta, el postor que resulte ganador de la buena pro y el que quedó en segundo lugar están obligados a mantener su vigencia hasta la suscripción del contrato.

**GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

Como requisito indispensable para suscribir el contrato, el postor ganador de la buena pro deberá entregar a la Entidad la Garantía de Fiel Cumplimiento del mismo; ésta deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

**GARANTÍA ADICIONAL POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA**

Cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste, para la suscripción del contrato el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

**3.3. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 164° del Reglamento.

**3.4. VIGENCIA DEL CONTRATO**

El Contrato tiene vigencia desde el día siguiente de su suscripción hasta la conformidad de la última prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago.

**3.5. DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

La aplicación de penalidades por retraso injustificado en la atención del bien requerido y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con los Artículos 165° y 168° del Reglamento.

De conformidad con el Artículo 166° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se establecen penalidades distintas a la estipulada en el Artículo 165°, del mismo Reglamento, en los siguientes casos:

a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y 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 de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendario, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.

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

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

b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5.5.5 del **ANEXO "A"**, 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 fórmula:

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

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

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

c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), 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:

$$P = 0.01 \times \text{VTD}$$

P : Penalidad.  
VTD: Valor total diario.

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

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

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

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

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

e) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional 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:

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

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

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

f) Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Norte, aplicará al



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

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

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

*h)* Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

*i)* Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional 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:

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

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

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

*j)* 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



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

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

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

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

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 mas de dos veces en faltantes menores al 5% o Cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú del día siguiente.

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

La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista del Establecimiento Penitenciario, documento en el cual se deberá precisar el tipo incumplimiento correspondiente.

### **3.6. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

El pago se realizará en forma mensual previa conformidad del servicio, suscrito mediante acta, por parte del Director, Administrador y Nutricionista del EP Huancabamba, además del representante legal del Contratista.

La conformidad se otorgará en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendarios de recibido el servicio y el pago se efectuará dentro del plazo de diez (10) días naturales computados desde la conformidad del servicio, conforme a lo establecido por el artículo 181º del Reglamento. Se tendrá en cuenta los documentos siguientes:

- Orden de Compra emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Norte
- Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- Acta de Conformidad de Recepción del Servicio de alimentos para internos (as), niños y personal INPE suscrito por el Director, Administrador y Nutricionista, quienes son responsables de su recepción.
- Relación de menús, y formatos respectivos, que se brindaron a los internos (s) y niños de la quincena correspondiente.

### **3.7. DISPOSICIONES FINALES**

El presente proceso se rige por las bases y lo que establece la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como sus modificatorias.



**CAPÍTULO IV**  
**ANEXO A**  
**CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION**

**5.1 OBJETO.**

“Servicio de alimentación para internos (as) y niños del Establecimiento Penitenciario Huancabamba”

**5.2. VALOR REFERENCIAL:** Según detalle:

ITEM	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/.	TOTAL REFERENCIAL S/.
EP. Huancabamba	Servicio de alimentación para internos (as) y niños.	Ración	10,800	4.50	48,600.00
TOTAL VALOR REFERENCIAL S/.					<b>48,600.00</b>

**5.3 LUGAR DE EJECUCION DEL SERVICIO.**

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO	CIUDAD	DIRECCIÓN
EP Huancabamba	Huancabamba	Av. Ramón Castilla N° 250

**5.4 RESULTADOS ESPERADOS.**

Los resultados esperados del “Servicio de alimentación para internos (as) y niños del Establecimiento Penitenciario Huancabamba” son:

5.4.1 Internos, internas y niños de 06 meses a 03 años de edad 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.

5.4.2 Internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), pacientes Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), internos con enfermedades diversas, interna madres gestantes e interna en periodo de lactancia, 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.

5.4.3 Alimentos y productos alimenticios a utilizarse en la elaboración de la ración alimenticia **aptos para consumo humano** y cumplen con lo especificado en las siguientes Normas Técnicas Peruanas: Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”; Decreto Supremo N° 040-2001-PE “Normas Sanitarias para las Actividades Pesqueras y 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.

**5.5 FORMA DE MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS.**

5.5.1 La supervisión, evaluación y control del “Servicio de alimentación para internos (as) y niños del Establecimiento Penitenciario Huancabamba” 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 y Delegados por cada pabellón, quienes son responsables de dar la conformidad. Si el EP no contara con profesional nutricionista, el Director y Administrador coordinarán con el Nutricionista de la Oficina



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

Regional Norte con la finalidad de optimizar su función de supervisión, siendo responsabilidad de ellos dar la conformidad del servicio.

5.5.2. El Equipo de Control de Alimentos realizará lo siguiente:

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

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

- ✓ Que la cantidad y frecuencia de alimentos y productos alimenticios sea conforme a lo establecido en los cuadros de frecuencia y dosificación (N° 01 y N° 02) de alimentos descritos en el Anexo Ha-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 numeral 5.4.3
- ✓ Que los pisos y paredes de los ambientes donde se almacenan los alimentos, elaboran y cocinan las raciones alimenticias se encuentren limpios e higiénicos.
- ✓ Que las raciones alimenticias sean distribuidas en el horario establecido.
- ✓ Que el menaje y equipos eléctricos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias (ollas, cuchillos, platos, cubiertos, sartenes, cucharones, congelador, licuadora, cocina a gas y/o combustible, etc.) se encuentren limpios y en buen estado de conservación y uso.
- ✓ Que el cocinero o chef propuesto por el contratista así como los internos cocineros cuenten con carné sanitario y utilicen siempre la indumentaria correspondiente durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias como son: camisa, pantalón, gorro, mandil, botas y guantes.
- ✓ Que los desperdicios sólidos y líquidos que se generan luego de la preparación de la ración alimenticia sean depositados en recipientes adecuados respectivamente para luego ser retirados del ambiente de cocina.
- ✓ Que el supervisor o representante del contratista porte su Fotocheck o distintivo que lo identifique como tal; asimismo cuente con su carné sanitario.
- ✓ Que el contratista actualice periódicamente los documentos requeridos por la ORN. y que forman parte del los expedientes del cocinero o chef propuesto, internos cocineros y del supervisor o representante.
- ✓ Que la ración alimenticia (menú) a brindarse a los interno(as)PE será descrita en una pizarra acrílica (2 m. x 1.5 m.) la misma que será exhibida en la entrada al ambiente de cocina. Asimismo se ubicara una pizarra acrílica (1 m. x 60 cm.) en la entrada de cada pabellón de internos. Esta ración será la misma que se detalla en la relación de menús aprobados propuesto por el Contratista.
- ✓ Que el Contratista realice periódicamente y según la necesidad acciones de desratización y eliminación de vectores en el ambiente de almacén y cocina respectivamente.
- ✓ Que el contratista ingrese, en crudo, alimentos y productos alimenticios aptos para el consumo humano.

5.5.4. El Contratista prestará todas las facilidades al equipo de control de alimentos a fin de garantizar el cumplimiento del objetivo de los contratos de servicio.

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

**INTERNOS (AS)**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

DESAYUNO: 08: 30 a 08: 50 horas.

ALMUERZO: 13: 00 a 13: 30 horas.

CENA : 18: 00 a 19: 00 horas.

- 5.5.6. El Director General, Administrador, Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Norte, efectuarán supervisiones constantes e inopinadas que complementen la correcta ejecución del contrato de servicio a fin de cumplir con los resultados esperados, informando de éstos en el parte diario.
- 5.5.7. El Presidente del Consejo Nacional Penitenciario dispondrá, expresamente, a los funcionarios correspondientes para efectuar supervisiones, sin previo aviso de las Oficinas Regionales del INPE y de los Establecimientos Penitenciarios, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales del servicio de alimentación.

**5.6 CONDICIONES DEL SERVICIO**

- 5.6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 5.6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo especificado en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".
- 5.6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 5.6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 5.6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario Huancabamba.
- 5.6.6 El contratista deberá contar con los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones.
- 5.6.7 La Oficina Regional Norte, cederá en uso las instalaciones de cocina y ambiente destinado para almacén, debiendo el contratista retribuir mensualmente por dicho concepto la suma de S/. 30.00; monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.
- 5.6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la ORN por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma S/. 00029 por ración facturada por el proveedor.
- 5.6.9. El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fabricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías o establecimientos penitenciarios), debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.

El profesional nutricionista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral.

- 5.6.10. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menues), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente.

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° 022-2007-TR. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Norte - 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.

La empresa contratista podrá contar opcionalmente, en el establecimiento penitenciario para la elaboración de los alimentos con personal interno evaluado y autorizado por el Consejo Técnico Penitenciario, este personal debe ser remunerado con un sueldo mínimo vital y tendrá todos los beneficios que la ley le otorga.

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

- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la ORN lo requiera, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de 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 que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.

- La ración alimenticia a suministrarse estarán descritos en un Relación de Menus 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 Menus y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B; Formato C)

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc. serán aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA; el supervisor de alimentos de la OR... solicitara 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.

**5.6.13 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.**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

5.6.14 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).

5.6.15 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 tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene y conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:

- a) Fumigar cada tres (03) meses los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el administrador del Penal. El costo será asumido por el contratista.
- b) Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias este conforme al horario establecido.
- c) Coordinar con el administrador del penal la expedición de los carnes sanitarios de los internos cocineros por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente.
- d) Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- e) Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- f) Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la reparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- g) Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humanos.

5.6.16 El contratista presentará 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 ORN, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

5.6.17 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, informe social y copia del carne sanitario, copia de certificados de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento.

El expediente del nutricionista, cocinero o chef, y del supervisor o representante contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, Título Profesional y Certificado de Habilidad (nutricionista), Título o Diploma (cocinero), copia de carné sanitario.

El contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al administrador del establecimiento penitenciario para su custodia.

5.6.18 El contratista coordinará con el administrador del penal con la finalidad de establecer el número de internos con los que pretende brindar el servicio el mismo que será establecido en base al total de población penal. El contratista designará funciones específicas a cada interno cocinero; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente.

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

5.6.20 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados (INTERNOS(AS)):DESAYUNO: 08:30 a 08:50 horas, ALMUERZO: 13:00 a 13:30 horas, CENA: 17:00 a 17:30 horas.

19:00 horas) y cantidad de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Norte, establecerá una penalidad de conformidad



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

a lo establecido Art. 165° del Reglamento; para lo cual bastará con el Informe del personal penitenciario encargado de la supervisión.

5.6.21 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.

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

**5.7 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO:**

El contratista está obligado a contar con personal debidamente capacitado y entrenado para el mejor desempeño de sus funciones debiendo realizar por lo menos una capacitación trimestralmente en temas de manipulación, higiene y conservación de alimentos dirigido al cocinero o chef, supervisor o representante, e internos cocineros. Esta capacitación podrá ser realizada por su nutricionista o entidades públicas o privadas.

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

**5.8 RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO:**

La ORN, no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte del nutricionista, cocinero o chef, supervisor, e internos cocineros o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato.

El contratista correrá con los gastos que demanden la realización de la evaluación calórica y análisis bromatológico de los alimentos que participan como insumos en crudo y de la ración alimenticia preparada. Dicho análisis será realizado por un laboratorio acreditado por INDECOPI.

El contratista remitirá a la Dirección del EP Huancabamba, con diez (10) hábiles, 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) y niños por el periodo de 15 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista y delegados de cada pabellón del E.P., dentro de un plazo de ocho (08) días hábiles, transcurrido los cuales, sin tener una respuesta, se considerará como aprobado. Los vicios ocultos, errores, defectos, omisiones u otros, detectados posteriormente a su aprobación no invalidan la obligación del contratista para subsanarlos o corregirlos, sin eximirlo de las penalidades u otras sanciones si las hubieren.

**5.9 ADICIONALES ALIMENTICIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL INPE:**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

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

**Para internos (as):** (los cuales no serán menores a 300 Kilocalorías. Ej. Pollada, parrillada, cevichada, pachamanca, anticuchos, mazamorra, flanes, tortas, kekes, panteón, etc.).

Día de la Madre	: 2° Domingo de Mayo
Día del Padre	: 3° Domingo de Junio.
Día de la Readaptación Social del Interno	: 16 de Julio
Navidad	: 25 de Diciembre
Fiestas Patrias	: 28 de Julio
Año nuevo	: 01 Enero

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

**ANEXO A-1**  
**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

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. De niños de 06 meses a 03 años de edad será entre 750 y 1250 kilocalorías por día.

El valor calórico total (VCT) y las características de la prescripción dietética para internos del Programa del Control de Tuberculosis (PCT), Programa del Control de Enfermedades de Transmisión Sexual (PROCETS), internos Psiquiátricos, internos Adultos Mayores (mayores de 60 años), 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).

2. La distribución porcentual de las kilocalorías a distribuirse en desayuno, almuerzo y cena para interno (a) 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%
<b>VARON:</b> DE 500 Kcal. A 750 Kcal.	DE 1,250 Kcal. A 1,500 Kcal.	DE 375 Kcal. A 500 Kcal.
<b>MUJER:</b> 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.

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

**INTERNO:**

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

**INTERNA:**

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

4. Programación de Raciones Alimenticias:  
 El contratista programara las raciones alimenticias en base a lo establecido en las condiciones básicas de servicio de alimentación "Anexo A" y Requerimientos Técnicos Mínimos de las



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

raciones alimenticias "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 raciones alimenticias (menús), acompañado del formato de Dosificación, Composición, Distribución y Valor Calórico Total, correspondiente de los internos (as) y niños por el periodo de 15 días calendario. Su ejecución se realizará, luego de su aprobación por parte del Director, Administrador, Nutricionista y delegados de pabellones del E.P., 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.

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

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

**RACIÓN DE ALIMENTO PREPARADO PARA INTERNO (A):**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE, MACA, AVENA, QUINUA, SOYA, HARINAS DE HABAS, KIWICHA + 03 PANES + MARGARINA, HUEVO, MERMELADA, QUESO, JAMONADA ó HOT DOG, 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) mazamoras con dos (02) unidades de pan por semana.

**CUADRO N° 01**  
**FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR LOS INTERNOS (AS)**  
**DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO HUANCABAMBA**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

<b>RACION DE ALIMENTOS</b>	<b>ALIMENTOS A CONSIDERAR</b>	<b>FRECUENCIA DE CONSUMO</b>	<b>CANTIDAD MINIMA DIARIO (cc/g)</b>
<b>DESAYUNO</b>	PAN (30 g. CADA UNIDAD)	3 UNIDADES PAN DIARIO	90 g.
	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 g.
	MARGARINA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	ACEITUNA	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	JAMONADA o HOT DOG	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA	20 g.
	QUESO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 VEZ POR SEMANA	55 g.
	PALTA	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	CONSERVA DE PESCADO	1 VEZ POR SEMANA	30 g.
	PLATANO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
<b>ALMUERZO</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	160 g.
	CABRITO o CARNERO o PAVITA (CON HUESO)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	CERDO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	160 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POTA	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	ARROZ	6 VECES POR SEMANA	150 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	MENESTRAS (EN GUIOS)	3 VECES POR SEMANA	80 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLA)	1 VEZ POR SEMANA	150 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	100 g.
	FRUTAS	DIARIO	150 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
<b>CENA</b>	RES SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA	50 g.
	RES CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	POLLO CON HUESO	2 VECES POR SEMANA	100 g.
	PESCADO (SIN VICERAS, SIN CABEZA, SIN COLA)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	MENUDENCIA DE RES	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	PRODUCTO ELABORADO A BASE DE ANCHOVETA Y POTA	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO, MOLLEJA Y CORAZON)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	ARROZ	3 VECES POR SEMANA	90 g.
	TRIGO o QUINUA (EN GUIOS)	1 VEZ POR SEMANA	60 g.
	FIDEOS TALLARIN	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE (SOLO)	1 VEZ POR SEMANA	100 g.
	PAPA o YUCA o CAMOTE u OLLUCO o PLATANO (ACOMPAÑANTE)	3 VECES POR SEMANA	50 g.
	VERDURAS	DIARIO	30 g.
	FIDEOS, SEMOLA, ARROZ, HARINA ARVERJA, AVENA, MORON, TRIGO, TRIGOL, CHOCHOCA, QUINUA, HARINA DE HABAS (PARA SOPAS)	2 VECES POR SEMANA	30 g.
	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 g.
	PAN (DOS UNIDADES DE 30 g. CADA UNO)	2 VECES POR SEMANA	60 g.
<b>OTROS</b>	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.

**FORMATO - A**

<b>DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU REFERENCIAL PARA INTERNOS (AS) DEL EP HUANCABAMBA</b>								
<b>MENU N°.....</b>								
	PESO BRUTO	PROT	GRASAS	CARB.	KICALORIAS PON NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
<b>DESAYUNO:</b>	DESCRIPCION DEL DESAYUNO							
	0	0	0	0	0	0	0	0



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					<b>V.C. DESAYUNO</b>			<b>0.0</b>
					<b>% DIST. DESAYUNO</b>			<b>0.0</b>
<b>ALMUERZO:</b>	<b>DESCRIPCION DEL ALMUERZO</b>							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					<b>V. C. ALMUERZO</b>			<b>0.0</b>
					<b>% DIST. ALMUERZO</b>			<b>00</b>
<b>CENA:</b>	<b>DESCRIPCION DE LA CENA</b>							
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0
<b>SUB TOTAL</b>		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
					<b>V. C. CENA</b>			<b>0.0</b>
					<b>% DIST. CENA</b>			<b>00</b>
VCT (Gr.)	0.0	0	0					
VCT (Kcal.)	0.0	0.0	0.0					
VCT (%)	0	0	0					
					<b>V. C. T. MENU</b>			<b>00</b>

-----  
 CONTRATISTA

-----  
 Nombre y Firma del Nutricionista habilitado  
 CNP N°



INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO  
 OFICINA REGIONAL NORTE  
 ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17

**FORMATO - B**

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

CONTRATISTA

Nombre y Firma del Nutricionista habilitado  
 CNP N°

**CAPITULO V**  
**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**  
**PRIMERA ETAPA: EVALUACION TECNICA**  
**(Puntaje Máximo: 100 Puntos)**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**A. FACTORES REFERIDOS AL POSTOR**

**PUNTAJE MAXIMO: 18 PTOS.**

Se calificará considerando el monto facturado acumulado por el postor en la ejecución de servicios en la actividad igual y/o similar (servicios de alimentación, suministros de alimentos preparados, venta de desayunos, almuerzos, cenas), durante los últimos cinco (05) años a la fecha de la presentación de la propuesta hasta por un monto mayor a tres (03) veces el valor referencial.

Asimismo, dicha experiencia se acreditará con copia simple de contratos y la respectiva conformidad por la prestación efectuada o mediante comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente (voucher de depósito, reporte de estado de cuenta o que la cancelación conste en el mismo documento) con un máximo de diez (10) servicios cada caso, prestados a uno o mas clientes, sin establecer limitaciones por el monto o tiempo de cada servicio que se pretenda acreditar. El puntaje será el siguiente:

- |   |           |
|---|-----------|
| • Monto mayor a 03 veces el valor referencial                                       | 18 puntos |
| • Monto mayor a 02 veces el valor referencial hasta a 03 veces el valor referencial | 12 puntos |
| • Monto mayor a una vez el valor referencial hasta 02 veces el valor referencial    | 06 puntos |

En el caso de servicios de ejecución periódica, sólo se considerará la parte que haya sido ejecutada hasta la fecha de presentación de propuestas, debiendo adjuntar la conformidad de la misma o acreditar su pago”.

**B. CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO**  
**PTOS.**

**PUNTAJE MAXIMO: 40**

El cumplimiento del servicio se evaluará en función al número de certificados o constancias que acredite que aquel se efectuó sin que se haya incurrido en penalidades. Tales certificados o constancias deberán referirse a los servicios que se presentaron para acreditar la experiencia del postor. Cada certificado sin penalidades dará derecho a 10 puntos.

**C. OTROS FACTORES DE EVALUACION**

**PUNTAJE MÁXIMO: 42 PTOS.**

MEJORAS A LAS CONDICIONES BASICAS PARA INTERNOS (AS).

La asignación de puntaje se dará de acuerdo al siguiente criterio:

- El Contratista, en almuerzo, ofrece 50 g. adicionales de carne sin hueso tres días por semana; cada día de mejora dará derecho a siete puntos. : veintiún (21) puntos (máximo)

El Contratista ofrece 01 fruta adicional mínimo de 150 g. dos días por semana; cada día de mejora dará derecho a siete puntos. : catorce (14) Puntos (máximo)

- El Contratista ofrece un huevo de gallina hervido un día por semana, Cada día de mejora dará derecho a siete puntos. : siete (07) Puntos (máximo)

**PARA ACCEDER A LA ETAPA DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, EL POSTOR DEBERÁ OBTENER UN PUNTAJE TÉCNICO MÍNIMO DE OCHENTA (80) PUNTOS.**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

## **SEGUNDA ETAPA: EVALUACIÓN ECONOMICA** **(Puntaje Máximo: 100 puntos)**

**Precio:** Se le asignará el puntaje máximo a la propuesta de menor costo y al resto de las propuestas se aplicará la fórmula especificada en el tercer párrafo del Art. 69º del Reglamento de la Ley.

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde :

i = Propuesta

P<sub>i</sub> = Puntaje de la Propuesta Económica i

O<sub>i</sub> = Propuesta Económica i

O<sub>m</sub> = Propuesta Económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica.

## **TERCERA ETAPA: OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Se otorgará la Buena Pro a la propuesta que habiendo calificado técnicamente, obtenga la máxima puntuación como resultado de la sumatoria de la Evaluación Técnica y la Evaluación Económica.

Donde:

$$PTP_i = PT_i (0.7) + PE_i (0.3)$$

PTP<sub>i</sub> = Puntaje Total del postor i

PT<sub>i</sub> = Puntaje Propuesta Técnica del postor i

PE<sub>i</sub> = Puntaje Propuesta Económica del postor i



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**FORMATO N° 01**  
**MODELO DE CARTA DE ACREDITACION DEL REPRESENTANTE**

Chiclayo, .....de ..... del 2010

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002 -2010-INPE/17**  
Presente.-

..... (nombre del postor/ Empresa y/o Consorcio), identificada con RUC N°  
..... nos dirigimos a ustedes, en relación con la **Adjudicación Directa Selectiva N°**  
**-2010-INPE/17**, a fin de acreditar a nuestro representante: ..... (Nombre del  
representante) identificado con DNI. N° ..... quien se encuentra en virtud a este documento,  
debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón Social del postor**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**FORMATO N° 02**  
**Experiencia del Postor - Declaración Jurada**

Chiclayo, ..... de .....del 2010

Señores:  
**COMITÉ ESPECIAL**  
 Presente.-

REFERENCIA : **Adjudicación Directa Selectiva N° 002 -2010-INPE/17**

Estimados señores:

....., en calidad de.....,  
(Nombre de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común) (Cargo o función que desempeña)

Con relación al Objeto del Proceso de Selección de la referencia indicada, el que suscribe DECLARA BAJO JURAMENTO que adjunto la siguiente relación donde se señalan los documentos para acreditar la experiencia de mi representada en el servicio de alimentación igual y/o similar al objeto de la convocatoria durante los últimos cinco años (05) años a la fecha de presentación de propuestas del presente proceso; la información es la siguiente:

Nº	Comprobante de Pago y/o Contrato	Empresa (Cliente)	RUC Nº	MONTO S/.
1				
2				
3				
...				
TOTAL S/.				

Asimismo, DECLARO BAJO JURAMENTO que la información contenida en el presente documento expresa la verdad, que conozco y me someto a las sanciones previstas en la ley N° 27444 "Ley del Procedimiento Administrativo General", así como las establecidas en la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y modificatorias.

Atentamente,

-----  
 Nombre y firma del Representante Legal  
 o Apoderado Común  
 D.N.I. N°

**Nota:**

Dicha experiencia se acreditará con copia simple de contratos y la respectiva conformidad por la prestación efectuada o mediante comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente (voucher de depósito, reporte de estado de cuenta o que la cancelación conste en el mismo documento) con un máximo de diez (10) servicios cada caso, prestados a uno o mas clientes, sin establecer limitaciones por el monto o tiempo de cada servicio que se pretenda acreditar.

En el caso de servicios de ejecución periódica, sólo se considerará la parte que haya sido ejecutada hasta la fecha de presentación de propuestas, debiendo adjuntar la conformidad de la misma o acreditar su pago".



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**FORMATO N° 03**  
**CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO**

Chiclayo, ..... de..... del 2010

Señores:  
**COMITÉ ESPECIAL**  
Presente

REFERENCIA : **Adjudicación Directa Selectiva N° 002-2010-INPE/17**

Estimados señores:

....., en calidad de.....,  
(Nombre de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común) (Cargo o función que desempeña)

Con relación al Objeto del Proceso de Selección de la referencia, el que suscribe **DECLARA BAJO JURAMENTO** que he brindado servicio de alimentación y/o suministro de alimentos preparados a diversas entidades NO incurriendo en penalidad alguna.

Asimismo adjunto las siguientes constancias:

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

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón Social del postor**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**FORMATO N° 04**  
**MEJORAS A LAS CONDICIONES BASICAS**

Chiclayo ..... de..... del 2010

Señores:  
**COMITÉ ESPECIAL**  
Presente

REFERENCIA : **Adjudicación Directa Selectiva N° 002 -2010-INPE/17**

Estimados señores:

....., en calidad de.....,  
(Nombre de la Persona Natural o Representante Legal o Apoderado Común) (Cargo o función que desempeña)

Con relación al Objeto del Proceso de Selección de la referencia, el que suscribe **DECLARA BAJO JURAMENTO** que ofrezco las siguientes mejoras a los requerimientos técnicos mínimos de las raciones alimenticias de los internos (as):

- Ofrezco, en almuerzo, 50 g. adicionales de carne sin hueso,..... ( )  
días por semana.
- Ofrezco 01 fruta adicional mínimo de 150 g. ...días por semana ( )
- Ofrezco huevo de gallina hervido,... día por semana. ( )

Nota: El Participante deberá consignar el número de días a la semana de las mejoras que ofrece, así como el puntaje que corresponde.

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón Social del postor**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ANEXO N° 01**

**CARTA DE PRESENTACIÓN Y DECLARACION JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

El que se suscribe, ..... (o representante Legal de .....), identificado con DNI N° ....., R.U.C. N° ....., con poder inscrito en la localidad de ..... en la Ficha N° ..... Asiento N°....., **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social					
Domicilio Legal					
RUC		Teléfono		Fax	

**Autorización Municipal**

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

**Participa en Consorcio**

SI	NO	Nombre de las Empresas que participan en Consorcio		
		Empresa N° 1	Empresa N° 2	Empresa N° 3

.... de ..... del 2010

.....  
**Firma y sello del Representante Legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

(\*) Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ANEXO N° 02**  
**DECLARACION JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES BASICA Y**  
**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL SERVICIO**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**Adjudicación Directa Selectiva N° 002-2010-INPE/17**  
Presente.-

De nuestra consideración:  
En calidad de postor, luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por la ORN y conocer todas las condiciones existentes, el suscrito ofrece el servicio de alimentación para internos (as) y, niños del Establecimiento Penitenciario de Huancabamba, de conformidad con dichos documentos y de acuerdo con los Requerimientos Técnicos Mínimos y demás condiciones que se indican en el Capítulo IV de las Bases.

En ese sentido, me comprometo a brindar el servicio en las condiciones, características, forma y plazo especificados en las Bases.

Chiclayo, ..... de ..... del 2010

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ANEXO N° 03**  
**DECLARACIÓN JURADA**  
**(ART. 76° DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES Y ADQUISICIONES DEL ESTADO)**

Señores:

**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

Presente. -

De nuestra consideración:

El que suscribe..... (o representante legal de .....), identificado con DNI N° ....., con RUC N° ....., domiciliado en ....., que se presenta como postor de la **ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° -2010-INPE/17**, para el **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA INTERNOS (AS) Y NIÑOS DEL EP HUANCABAMBA**, Declaro Bajo Juramento:

- 1.- No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al literal ii) del Art. 42° TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Me comprometo a mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso que resulte favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conozco las sanciones contenidas en la Ley, su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

.....de..... del 2010

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ANEXO N° 04**  
**PROMESA FORMAL DE CONSORCIO**  
**(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002 -2010-INPE/17**  
 Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta en la **ADJUCITACIÓN DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado.

Designamos al Sr....., identificado con D.N.I. N°..... como representante legal común del Consorcio, para efectos de participar en todas las etapas del proceso de selección y formalizar la contratación correspondiente. Adicionalmente, fijamos nuestro domicilio legal común en.....

OBLIGACIONES DE.....: % Participación  
 ■  
 ■

OBLIGACIONES DE.....: % Participación  
 ■  
 ■

.....de..... del 2010

.....  
 Nombre, firma, sello y DNI del  
 Representante Legal empresa 1

.....  
 Nombre, firma, sello y DNI del  
 Representante Legal empresa 2



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ANEXO N° 05**  
**CARTA DE PROPUESTA ECONOMICA**  
**(MODELO)**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**  
Presente.-

De nuestra consideración,

A continuación, hacemos de conocimiento que nuestra propuesta económica es la siguiente:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	MONTO
			UNITARIO	TOTAL S/.
			(INCLUIDO I.G.V)	(INCLUIDO I.G.V)
EP. HUANCABAMBA	Servicio de alimentación para internos (as) y niños.			
<b>MONTO TOTAL OFERTADO :</b>				

**MONTO TOTAL OFERTADO EN LETRAS:** .....

Que, los montos incluye:

1. Todos los tributos, transportes, inspecciones, pruebas y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo del servicio.
2. Que, mi representada se compromete a mantener la validez de la oferta hasta la suscripción del contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.

.....de..... del 2010

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**ANEXO N° 06**  
**PROFORMA DE CONTRATO**

Conste por el presente documento, la contratación del Servicio de Alimentación para internos (as) y niños del EP de Huancabamba, que celebra de una parte la Oficina Regional Norte, en adelante La ORN, con RUC N° 20353982878, con domicilio legal en la Calle Manco Cápac N° 450 Chiclayo, representada por el OP. Janmer Mozombite Ruiz, identificado con DNI N° ....., y de otra parte ....., con RUC N° ....., con domicilio legal en ....., inscrita en la Ficha N° ..... Asiento N° ..... del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), debidamente representado por su Representante Legal, ....., con DNI N° ....., según poder inscrito en la Ficha N° ....., Asiento N° ..... del Registro de Personas Jurídicas de (Ciudad), a quien en adelante se le denominará "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:

**CLAUSULA PRIMERA: OBJETO**

Con fecha ....., el Comité Especial adjudicó la Buena Pro de la **LADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**, para el Servicio de alimentación para internos (as) y niños del EP Huancabamba, cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLAUSULA SEGUNDA: FINALIDAD DEL CONTRATO**

Contratar la empresa que brindará el Servicio de alimentación para internos (as) y niños del EP Huancabamba.

**CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a S/. ..... a todo costo, incluido IGV.

Este monto comprende el costo del bien, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

**CLAUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO**

LA ORN se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en nuevos soles, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de ser estos recibidos, a fin de permitir que el pago se realice dentro de los diez (10) días siguientes.

Los precios unitarios podrán ser variados, a solicitud del CONTRATISTA debidamente fundamentadas, para ello, previamente el INPE evaluará los aumentos y disminuciones de cada uno de los precios de los bienes adjudicados rechazando o aceptando lo solicitado, aplicando en caso de aceptación que el ajuste no exceda bajo ningún concepto el índice de precios al por mayor a nivel nacional que establece el INEI.

La formula de reajuste a aplicarse será la siguiente:

$$PMR = \frac{IPPMR}{IPMBP} \times POBP$$

Donde:

PMR : Precio Máximo de Reajuste  
IPPMR : Índice de Precios al Por mayor para el mes de reajuste  
IPMBP : Índice de Precios al Por Mayor del mes que se otorgó la Buena Pro  
POBP : Precio Ofertado con el que se otorgó la Buena Pro

**CLAUSULA QUINTA: VIGENCIA DEL CONTRATO**

El Contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene hasta la conformidad de la última prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

**CLAUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLAUSULA SETIMA: GARANTIAS**

EL CONTRATISTA entregará garantía (carta fianza) solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ORN, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: S/....., carta fianza equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato
- Adicional por el monto diferencial: S/....., de ser el caso.

Esta(s) garantía(s) es (son) otorgada(s) por entidades autorizadas y sujetas al ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras de fondos de pensiones o consideradas en la lista actualizada de Bancos Extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva.

La garantía de fiel cumplimiento y, de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta deberá encontrarse vigentes hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA.

"Alternativamente, las micro y pequeñas empresas podrán optar que, como garantía de fiel cumplimiento, la ORN retenga el diez por ciento (10%) del monto total del contrato conforme a lo establecido en la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa, modificatorias y su Reglamento".

**CLAUSULA OCTAVA: EJECUCION DE GARANTIAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ORN está facultada para ejecutar las garantías de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso) cuando EL CONTRATISTA no cumpliera con renovarlas(s).

**CLAUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DEL BIEN**

La recepción y conformidad se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En el caso de existir observaciones se levantará un Acta de Observaciones, en la que se indicará claramente en que consisten éstas, dándole a EL CONTRATISTA un plazo prudente para su subsanación, según los plazos establecidos en el Reglamento.

Si después del plazo otorgado a EL CONTRATISTA, LA ORN considera que no se ha cumplido a cabalidad con la subsanación, podrá resolver el contrato.

Para efectos de la Supervisión, al personal INPE del Establecimiento Penitenciario, designado por el Director Regional para ser el responsable de la supervisión y del cumplimiento del presente contrato; le corresponderá:

- a. Supervisar que los insumos alimenticios utilizados para la elaboración de las raciones alimenticias, sean aptos para el consumo humano.
- b. Supervisar que la alimentación preparada cumpla con las normas dietéticas y de higiene.
- c. Supervisar la efectiva, equitativa y adecuada provisión de alimentos preparados a los internos y niños.
- d. Otorgar la conformidad de acuerdo al Anexo A-1

El Director, Administrador, Jefe de Logística y Nutricionista de la Oficina Regional Norte supervisarán complementariamente el cumplimiento del contrato.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

Asimismo, están facultadas a exigir a "EL CONTRATISTA" la aplicación y cumplimiento de los términos del presente contrato así como su coordinación y ejecución.

**CLAUSULA DÉCIMA: DECLARACION 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.

"EL CONTRATISTA" de la misma forma se compromete que sus actos y de sus dependientes en el cumplimiento de la ejecución del contrato, se regirán por la aplicación del principio de integridad, de ser moralmente sólido, rectos, honesto y de no incurrir en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

"EL CONTRATISTA" y/o sus dependientes no ingresarán ni sacarán bienes de propiedad de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de la Dirección Regional Norte del Instituto Nacional Penitenciario, que no estén contemplados contractualmente, sean estos de naturaleza lícita o no, con la observancia de las directivas y normas internas del Instituto Nacional Penitenciario.

Suministrar las raciones alimenticias, las mismas que deben ser aptos para el consumo humano, "LA ORN" se reserva el derecho de efectuar la verificación de la preparación de los alimentos, así como de la calidad y conservación de los insumos que son utilizados para lo cual se procederá a la utilización de personal calificado y laboratorios, según sea necesario, cuyo costo será asumido por "EL CONTRATISTA".

"EL CONTRATISTA" presentará con diez (10) de anticipación la relación de menús y los formatos correspondientes elaborados para 30 días calendarios, cuyo Valor Calórico Total (CVT) será similar a las calorías presentadas en la propuesta técnica. La relación y formatos será suscrito por el Nutricionista colegiado a efectos de ser sometida a su aprobación; asimismo la fecha límite para presentar dicha relación y formatos es el primer día hábil de cada quincena del mes correspondiente; queda entendido de que una vez presentada la relación de menús indicada en la presente cláusula y vencidos las 48 horas de dicha presentación sin que la "LA DIRECCION REGIONAL NORTE" solicite efectuar la variación de algún menú; esta relación quedará automáticamente aprobada.

"LA DIRECCION REGIONAL NORTE", cederá las instalaciones y bienes de cocina; así como ambientes que serán destinados para almacén, debiendo el proveedor pagar mensualmente por concepto de desgaste de los bienes utilizados la suma de S/. 30.00 monto que le será descontado de la facturación mensual de las raciones alimenticias suministradas.

"EL CONTRATISTA" asume plena responsabilidad por el cuidado y mantenimiento de los bienes cedidos por "LA DIRECCION REGIONAL NORTE", debiendo al término de la prestación devolver los mismos en condiciones operativas que le fueron entregados.

"EL CONTRATISTA" está obligado a retribuir económicamente a la ORN por concepto de utilización de energía eléctrica y agua la suma S/. 0.00029 por ración facturada por el proveedor, del establecimiento penitenciario correspondiente de conformidad con lo establecido en los "Lineamientos para los Procesos de Selección en el Servicio de alimentación para internos (as), niños y personal INPE", según Mn N° 087-2009-INPE/P. El monto está considerado dentro de otros gastos e insumos indirectos del valor Referencial.

"EL CONTRATISTA" asume la responsabilidad de la limpieza e higiene de las áreas en las cuales se preste el servicio, debiendo eliminar los desperdicios diariamente en los lugares y en la forma que determine "LA OFICINA REGIONAL NORTE"; asimismo, utilizara productos,



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

implementos y desinfectantes de buena calidad de marca registrada para el cumplimiento de esta condición, lo cual se verificara continuamente por "LA OFICINA REGIONAL NORTE".

De la misma forma deberá ejecutar y cumplir el presente contrato sin poder transferir parcial ni totalmente las prestaciones a su cargo, ameritando la resolución inmediata del contrato.

**CLAUSULA DÉCIMO PRIMERA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La conformidad del servicio por parte de LA OR.... no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicio ocultos.

**CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA: PENALIDADES POR RETRASO INJUSTIFICADO**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA OR.... le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual, en concordancia con el artículo 165° del Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

***F = 0.25 para plazos mayores a sesenta días o;***  
***F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta días.***

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ORN podrá resolver el contrato parcial o totalmente por incumplimiento mediante carta notarial y ejecutar en lo que corresponda la Garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de propuesta (de ser el caso) sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios ulteriores que pueda exigir; asimismo, procederá a comunicar este hecho al Tribunal de Contrataciones del Estado.

Esta penalidad será deducida de cualquiera de sus facturas pendientes o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de Fiel Cumplimiento y Garantía Adicional por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por el Código Civil y demás normas concordantes.

De conformidad con el Artículo 166° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado se establecen penalidades distintas a la estipulada en el Artículo 165°, del mismo Reglamento, en los siguientes casos:

a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y 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 de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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

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



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

b) En caso de retraso injustificado en la ejecución del servicio fuera del horario establecido en el numeral 5.5.5 del **ANEXO "A"**, 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, en el día que se produjo el retraso. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

P : Penalidad.  
VTD: Valor total diario.  
H : Horas de retraso.

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

c) En los casos que el personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), 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:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.  
VTD: Valor total diario.

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

d) En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional - 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:

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

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

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

e) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional 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:

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

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



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

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

f) Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional 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:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.

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

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

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.

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

h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas, 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.

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

i) Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los 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:

$$P = 0.05 \times VTD$$

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

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

j) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos (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:

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

P: Penalidad  
VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:  
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 de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar debiendo en todos los casos reponer estos faltantes al menú del día siguiente.

La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista del Establecimiento Penitenciario, documento en el cual se deberá precisar el tipo incumplimiento correspondiente.

**CLAUSULA DECIMO TERCERA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 167º, 168º y 169º de su Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLAUSULA DECIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

Sin perjuicio de la indemnización por daño ulterior, las sanciones administrativas y pecuniarias aplicadas a EL CONTRATISTA, no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas ni de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

**CLAUSULA DECIMO QUINTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como sus modificatorias serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

**CLAUSULA DECIMO SEXTA: SOLUCION DE CONFLICTOS**

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del presente contrato, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, serán resueltos de manera definitiva e inapelable mediante conciliación y/o arbitraje de derecho, de conformidad con lo establecido en los Artículos 214º y 215º del Reglamento de la Ley de contrataciones y del Estado.

**CLAUSULA DECIMO SETIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLAUSULA DECIMO OCTAVA: VERACIDAD DE DOMICILIOS**

Las partes contratantes han declarado sus respectivos domicilios en la parte introductoria del presente contrato.

De acuerdo con las Bases, la propuesta técnico económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de.....a los.....días del mes de..... del 2010.



**INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**  
**OFICINA REGIONAL NORTE**  
**ADJUDICACION DIRECTA SELECTIVA N° 002-2010-INPE/17**

"LA ORN"

"EL CONTRATISTA"