

**CONTRATO N° 21-2021-INPE/ORL****CONCURSO PÚBLICO N° 005-2021-INPE/18****"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. HUARAZ Y CHIMBOTE DE LA ORL-INPE"**

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de **Alimentación para Internos y Personal de Seguridad de los Establecimientos Penitenciarios de HUARAZ y CHIMBOTE**, que celebra de una parte la **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante **LA ENTIDAD**, con Registro Único de Contribuyentes (RUC) N° **20381132596**, con domicilio legal en Av. Abancay, Cdra 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, Distrito, Provincia y Departamento de Lima, debidamente representado por su Director de la Oficina Regional, Sr. **WILBERTH ELIAS CARRASCO CAVERO**, identificado con D.N.I. N° 23980637-1, designado mediante Resolución Presidencial N° 419-2020-INPE/P y facultado para suscribir el presente documento mediante Resolución Presidencial N° 007-2021-INPE-P y de la otra parte la Empresa: **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.**, con Registro Único de Contribuyentes (RUC) N° 20505618280, con domicilio legal en Alameda Márquez de la Bula Mz. 01 Lote 02 – Urb. Los Huertos de Villa, Distrito de Chorrillos, Provincia y Departamento de Lima, encontrándose inscrita en la partida electrónica N° 11438577 Asiento A00001 de Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, debidamente representado por su Gerente General Sr. **RICARDO AMÉRICO NAJARRO ACASIETE**, identificado con D.N.I. N° 07539887, a quien en adelante se le denominará **"EL CONTRATISTA"**, en los términos y condiciones siguientes:

**BASE LEGAL**

- Decreto Supremo N° 204-2012-EF – TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31084 – Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Código Civil.
- Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el T.U.O. de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución de Contraloría N° 320-2006-CG, Normas Técnicas de Control Interno para el Sector Público.
- Directiva N° 010-2008-INPE, Guía de procedimiento y de buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios del INPE.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.



**NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC**  
**Ricardo A. Najarro Acasiete**  
**GERENTE GENERAL**  
**DNI 07539887**

**CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Que, en acto de adjudicación efectuado el 21 de diciembre del 2021, el Comité de selección, otorgo la Buena Pro a "EL CONTRATISTA" en el procedimiento de selección del Concurso Público N° 005-2021-INPE/18, para el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ Y CHIMBOTE**, a la empresa: **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.**, con Registro Único de Contribuyentes (RUC) N° 20505618280, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS DE HUARAZ y CHIMBOTE**, conforme a los Términos de Referencia de las Bases Integradas.

**CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a **S/. 13'743,783.00 (Trece Millones Setecientos Cuarenta y Tres Mil Setecientos Ochenta y Tres con 00/100 Soles)**, a todo costo, que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas e impuestos y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato, y que se detalla a continuación:

ITEM N°	E.P.	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD	RACIONES DIARIAS	DIAS	TOTAL RACIONES ANUALES	PRECIO UNITARIO X RACION (S/.)	PRECIO TOTAL X RACIONES (S/.)
1	HUARAZ	INTERNOS	RACION	1,211	365	442,015.00	5.99	2'647,669.85
		INTERNOS DEL PCT	RACION	3	365	1,095	5.99	6,559.05
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)	RACION	77	365	28,105	6.26	175,937.30
	CHIMBOTE	INTERNOS	RACION	2,936	365	1'071,640	5.99	6'419,123.60
		NIÑOS	RACION	2	365	730	5.99	4,372.70
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48 HORAS)	RACION	48	365	17,520	6.26	109,675.20
MONTO TOTAL OFERTADO								9'363,337.70

**CLAUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO**

- 4.1 "LA ENTIDAD" se obliga a pagar la contraprestación a "EL CONTRATISTA" en soles, en pagos periódicos en forma quincenal, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser estos recibidos.
- 4.2 "LA ENTIDAD" deberá efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.
- 4.3 En caso de retraso en el pago, "EL CONTRATISTA" tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 39° de la Ley de Contrataciones del Estado y del Art. 171° de su Reglamento, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.
- 4.4 El pago se realizará de manera quincenal previa conformidad del servicio suscrita mediante Acta por el Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces o el Jefe del Área de Salud del Establecimiento Penitenciario conjuntamente con la firma del representante de "EL CONTRATISTA" o quien designe.
- 4.5 La forma de pago por el servicio objeto del presente contrato se efectuará a través del abono a la cuenta bancaria de "EL CONTRATISTA", que corresponde al Código de Cuenta Corriente Interbancaria (CCI) 011-125-000100018373-29 del BANCO BBVA CONTINENTAL.



- 4.6 "EL CONTRATISTA", declara que la facturación para la prestación del servicio, materia del presente contrato, lo realizará la empresa: **NEGOCIACIONES RIDEBLAN S.A.C.**, con RUC N° 20505618280.

#### **CLAUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato regirá a partir del día siguiente de la culminación de la Adenda N° 001 al Contrato N° 05-2020-INPE/ORL; y será con plazo de ejecución por trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta ejecutar la totalidad del monto contratado, a decisión exclusiva de "LA ENTIDAD", conforme a lo ofertado por "EL CONTRATISTA", y acorde con los Términos de Referencia, Bases Integradas y Expediente de Contratación que conforman parte integrante del presente contrato.

#### **CLAUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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



1. El Contratista deberá cumplir con los Términos de Referencia y las Características Técnicas Mínimas establecidas en el **ANEXO A**. El cumplimiento del Contrato es de responsabilidad exclusiva del Contratista. Las observaciones en la ejecución contractual, que acarreen aplicación de penalidades al Contratista o que determinen incumplimiento contractual, son de responsabilidad exclusiva y única del Contratista, por lo que, bajo ninguna circunstancia revestirán responsabilidades sobre el personal de la Entidad que conforman el Equipo de Control de Alimentos (ECA) de los E.P. Huaraz y Chimbote.
- 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".
- 6.3. Deberá aplicarse la "Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM y la "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA (Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA).
- 6.4. Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 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 y demás normas vigentes.
- 6.5. Por medidas de seguridad, las raciones alimenticias para la población penitenciaria (**internos**) serán elaboradas en el área de cocina ubicado **dentro de las instalaciones** de los Establecimientos Penitenciarios de Huaraz y Chimbote de la ORL-INPE; mientras que, las raciones alimenticias para el personal INPE 24x48 horas serán preparadas en la cocina-comedor ubicada dentro de las instalaciones del E.P. Huaraz y Chimbote.
- 6.6. El contratista deberá proveer el menaje adecuado (platos, tazas, vasos, cubiertos, entre otros) con una renovación constante ante cualquier deterioro, para la distribución de la alimentación del personal INPE 24x48 horas; asimismo, el Contratista deberá estar provisto de los equipos eléctricos, enseres, menajes, utensilios, ollas y otros necesarios que serán empleados durante la ejecución contractual del servicio de alimentación. Asimismo, el Contratista deberá contar dentro del área de cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor vigente tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 6.7. En lo que respecta al personal de seguridad del INPE 24x48 horas, que prestan servicios de custodia a los internos hospitalizados, el Contratista deberá contar o proveerse de los menajes pertinentes, que contengan la alimentación servida para cada uno de los comensales mencionados (dentro de los contenedores o medios que permitan su transporte), los mismos que deberán ser entregados al personal de seguridad externa para ser llevados al centro hospitalario.



**NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC**  
**Ricardo A. Alvarado Acasiete**  
**GERENTE GENERAL**  
**DNI 07539887**



- 6.8. El Contratista, para la preparación de los alimentos deberá dotar en forma oportuna el combustible (GAS LICUADO DE PETRÓLEO - GLP), contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiada, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.
- 6.9. El Contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento; así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad. Los ambientes e instalaciones serán asignados, por el administrador del penal, al Contratista el primer día de inicio de la vigencia del Contrato, es decir, al día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene; y, cuando el plazo de ejecución contractual inicie en fecha posterior, por las razones contenidas en la normatividad vigente, serán asignados dentro del tiempo que diste de su inicio.
- 6.10. El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de **energía eléctrica y agua la suma de:**

**S/ 0.0529 Soles PARA EL E.P. HUARAZ**  
**S/. 0.0085 Soles PARA EL E.P. CHIMBOTE**

Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista, de los Establecimientos Penitenciarios de Huaraz y Chimbote. Este monto deberá estar considerado dentro del **Valor Estimado y Ofertado**.

El Administrador del Establecimiento Penitenciario, verificará en forma continua la calidad del servicio de nutrición y alimentación, realizando indagaciones sobre los actos, hechos o circunstancias que comprometan algún aspecto de la seguridad integral del Centro Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.

- 6.11. El costo de servicio de alimentación para internos, niños y personal del INPE 24x48 horas del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.12. El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencias en la preparación de raciones alimenticias (menús) además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos, cumpliendo funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del establecimiento penitenciario.
- 6.13. El cocinero o chef será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc), por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista será reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc) por otro representante igual o de similar condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional nutricionista, cocinero o chef, el contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima – INPE a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.

- 6.14. El Contratista es responsable de sus actos y de los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, quienes se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente (Contratista y personal a su cargo), durante su permanencia en las instalaciones del INPE. Asimismo, acatarán todas las normas internas y de seguridad establecida en el Establecimiento Penitenciario.
- 6.15. De detectarse el ingreso o salida de bienes y/o de sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria y la Ley, por parte del personal del Contratista, el Director, Administrador o Jefe de Seguridad, o La autoridad competente que se encuentre presente, bajo responsabilidad, levantará un Acta de Incautación, verificación o Decomiso, que firmarán conjuntamente con el Contratista o sus dependientes y procederán a su incautación



bajo responsabilidad, prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes. La no firma del contratista o sus dependientes en la referida acta, no invalidará el Acta de verificación.

El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que ésta disponga en cada caso, las instalaciones, bienes, equipos y demás enseres que son patrimonio de la Oficina Regional Lima. No obstante, se deberán realizar los procedimientos administrativos correspondientes y las acciones legales cuando correspondan. Si en el término de ocho (08) días calendario no realizan la reparación o reemplazo, la Entidad descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo, de los importes pendientes de cancelación. El valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

- 6.16. El Contratista, brindará facilidades al Director y/o Administrador del Establecimiento Penitenciario, para que pueda realizar indagaciones sobre actos, hechos o circunstancias que puedan comprometer algún aspecto de la seguridad integral del Establecimiento Penitenciario, impartiendo las consignas, disposiciones o normas pertinentes en beneficio del buen desarrollo del servicio de alimentación.



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



- 6.18. El Contratista proveerá al personal de cocina, la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos (camisa, pantalón, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarilla, de acuerdo a la función que realicen) mínimo dos (02) veces al año y cada vez que sea necesario. El personal que labora en cocina deberá estar clínicamente sano, libre de enfermedades, así mismo deberán contar con certificado y/o constancia de las capacitaciones recibidas, sobre manipulación e higiene de alimentos bajo responsabilidad del contratista.



- 6.19. Es responsabilidad del Contratista, con respecto a su personal que labore en la ejecución del servicio de alimentación en los E.P. Huaraz y Chimbote, el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley vigente se disponga y de la remuneración a su personal. El personal del Contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que ellos realicen durante la ejecución del servicio contratado.

La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del Contratista.



- 6.20. La Entidad, no se responsabiliza por accidentes, daños. Mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Por lo que dicha responsabilidad es del Contratista; debiendo éste, tomar las previsiones del caso.

- 6.21. El contratista en el caso que cuente con internos para labores de ayudante de cocina y limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.

- 6.22. El Contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos que laboren como ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberán incluir los siguientes documentos: Copia del Acta de Consejo Técnico Penitenciario, copia de **Carnet Sanitario** respectivo, copia de certificado y/o constancia de capacitación y otros que se generen en torno al servicio de alimentación.

El Expediente del nutricionista, Representante-almacenero, cocinero o chef, ayudante de cocina externo y personal de limpieza externo (de ser el caso), contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia de **carnet sanitario**, copia de Título



Profesional y copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (Técnico en Cocina), dichos documentos serán archivados en su respectivo folder o archivador. En la ejecución contractual deberán actualizarse el **carnet sanitario** y el Certificado de Habilidad profesional, según corresponda. Respecto a los Certificados de Antecedentes Judiciales, Penales y Policiales, podrán presentar el CERTIJOVEN (Decreto Legislativo N°1378) o el CERTIADULTO (Decreto Legislativo N°1498), según correspondan.

El Contratista remitirá oportunamente copia de dichos expedientes al Administrador del Establecimiento Penitenciario para su custodia.

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

- 6.23. El Representante-almacenero del Contratista, comunicará anticipadamente y de manera preventiva al Administrador del penal, respecto de cualquier hecho o situación que altere o pueda alterar el normal funcionamiento del servicio de alimentación, para que se tomen las medidas pertinentes de prevención y corrección.



El Contratista presentará por escrito a la Dirección del penal, antes del inicio del servicio y de corresponder durante la ejecución contractual ante reemplazo de su personal, la relación nominal y numérica detallada, indicando nombres y apellidos y documento de identidad del personal externo que brindará la prestación en el Establecimiento Penitenciario, con los datos personales y demás documentos requeridos de cada uno de sus trabajadores. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.



El personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario, verificará el registro formal del ingreso y salida del personal propuesto (externo) conforme al equipo de cocina del Contratista, para ello, dicho personal registrará su ingreso y salida en un cuaderno que estará ubicado en la puerta de ingreso al penal, a cargo de seguridad externa. El mencionado cuaderno (aperturado por el Administrador y remitido al Jefe de Seguridad del Penal), será brindado al Administrador del Establecimiento Penitenciario cada vez que lo solicite, con la finalidad de que pueda verificar que el Nutricionista, Cocinero, Representante-almacenero del Contratista, estén presentes en la preparación y distribución diarias de las raciones (menús) respectivamente, de acuerdo a sus funciones que realizan, incluido los sábados, domingos y feriados, durante el período de vigencia del Contrato suscrito con la Entidad; asimismo, su incumplimiento acarreará la aplicación de la penalidad respectiva <sup>(1)</sup>.



- 6.24. Certificación de Control de Calidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:

- Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando el E.P. Huaraz y EP Chimbote y la Oficina Regional Lima lo requieran, **en una cantidad de 02 veces al año (01 cada 06 meses)**, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio y el muestreo al azar de las raciones preparadas, superficies vivas e inertes, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado por el **Instituto Nacional de Calidad - INACAL** (el costo será asumido íntegramente por el Contratista). Dicho control de calidad está referido a determinar su inocuidad (que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
- Asimismo, forma parte del control de calidad la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia, la cual se encuentra contenida en los formatos de menús respectivos, remitidos quincenalmente por el Contratista y que se encuentran firmados por su personal Nutricionista dando fe de su contenido y quienes son responsables únicos y exclusivos, en el ejercicio de su profesión, de lo que suscriben.
- Las raciones alimenticias a elaborarse, estarán descritos en una Relación de Menús acompañada del Formato correspondiente el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo (peso bruto y peso neto); el valor calórico total de la ración (VCT); la



**NEGOCIACIONES RIDERIAN SAC**  
**Ricardo Al. Najara Acaster**  
**GERENTE GENERAL**  
**DNI 07539887**

(1) Recomendación N° 11 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.





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

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

- La carne de res, pollo, cerdo, etc., serán aptos para consumo humano y deberán proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA; el Contratista remitirá el **certificado de calidad y/o sanidad** correspondiente, de los alimentos con los cuales se abastece acorde a las programaciones de menús programados; tales certificados deberán ser presentados a la Administración de los Establecimientos Penitenciarios de Huaraz y Chimbote, en el mismo día y conjuntamente con los referidos alimentos cada vez que ingresen a los Establecimientos Penitenciarios.
- 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" y será suministrado en base a lo establecido en el cuadro del Anexo A de las Bases Integradas.
- Los productos alimenticios presentarán un rotulado con la información requerida en el artículo 117° del D. S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.

#### **CLAUSULA SEPTIMA: GARANTIAS**

"EL CONTRATISTA" opta como Garantía de Fiel Cumplimiento que "LA ENTIDAD" retenga el diez por ciento (10%) del monto contratado, para estos efectos, para la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelta a la finalización del mismo, presentado por ello una Declaración Jurada de Autorización, y su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña empresa (REMYPE) con Número de Registro – Solicitud de Inscripción N° 0000067075-2009.

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

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

#### **CLAUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces), quienes son responsables de su recepción.

De existir observaciones se consignará en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose a "EL CONTRATISTA", un plazo prudente para su subsanación en función a la complejidad del servicio. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (02) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, "EL CONTRATISTA", no cumpliera a cabalidad con la subsanación, "LA ENTIDAD", podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso "LA ENTIDAD" no efectuará la recepción, debiéndose considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

**CLAUSULA DECIMA: DECLARACION JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLAUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLAUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

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

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

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

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

**OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:**

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



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
01	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 Lima del INPE le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El período de retraso se computará en días 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>Donde: P : Penalidad. VT: Valor total de la quincena, en nuevos soles.</p>	La penalidad total a aplicar al Contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, 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.

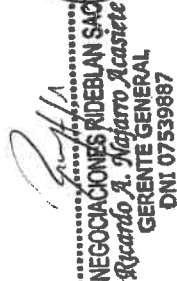


Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
02	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en los <b>Términos de Referencia</b> , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD \times H$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. H : Horas de retraso</p>	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
03	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros, mandiles y mascarillas), la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.01 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



  
 NEGOCIACIONES ADEBLAN SAC  
 Ricardo A. Nieto Acasiete  
 GERENTE GENERAL  
 DNI 07539887

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
04	En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
05	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
06	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.1 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



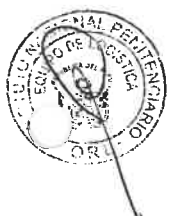
  
 NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC  
 Ricardo Alvarado Acasiete  
 GERENTE GENERAL  
 DNI 07539887



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
07	En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, n esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
08	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), así como el área de cocina y el área donde almacena alimentos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad diaria. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
09	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC  
Ricardo A. Najara Acasete  
GERENTE GENERAL  
DNI 07539887

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
10	<p>Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones alimenticias para internos, niños y personal INPE conforme se detalla en el cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p><math>P = 0.05 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:</p> <p>En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de Contrato.</p> <p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
11	<p>Por variación del menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p><math>P = 0.05 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
12	<p>Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados, sin perjuicio de la subsanación correspondiente la Oficina Regional Lima del INPE,</p>	<p><math>P = 0.1 \times VTD</math></p> <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente</p>

	aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.
--	--	---

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
13	En el caso que el Contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio <sup>(2)</sup> , la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

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

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
15	En el caso que el Contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el Contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista, con la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos

(2) Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

	Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	pendientes de cancelar.
--	--	-------------------------

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
16	En los casos que el Contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE, por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.2 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
17	En el caso que el Contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.05 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario. n: número de días que no acredite la procedencia.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
18	En el caso que el Contratista no cumpla con acreditar hasta antes de la fecha de inicio de la ejecución contractual, la cantidad y permanencia del personal propuesto <sup>(3)</sup> , la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el Contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
19	En el caso que el Contratista al inicio de la ejecución del Contrato no remita a la Oficina de Administración del penal, la constancia o certificado de capacitación brindado a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación", en cumplimiento al D.S. N° 007-98-SA <sup>(4)</sup> y a la R.M. N° 157-2021/MINSA (PGH), la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso, contados a partir del primer día de inicio de la ejecución del Contrato y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:	$P = 0.02 \times VTD$ <p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.



NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC  
Ricardo A. Nájara Acasiete  
GERENTE GENERAL  
DNI 07539887

N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
	En el caso que el Contratista en virtud a lo establecido en el D.S.	$P = 0.02 \times VTD$	La penalidad a aplicar al Contratista,

<sup>(3)</sup> Recomendación N° 9 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

<sup>(4)</sup> Recomendación N° 7(punto (i)) del INFORME N° 007-2014-INPE/05.



20	<p>Nº 007-98-SA <sup>(5)</sup> y en la R.M. Nº 157-2021/MINSA, no cumpla con brindar capacitación por lo menos cada <b>TRES</b> meses a todos los ayudantes de cocina y personal de limpieza, en temas de capacitación en "Higiene de Alimentos Basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación" y PGH, respectivamente, la Oficina Regional Lima del INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista dejó de capacitar contados a partir del primer día posterior a los seis meses de la última capacitación al respecto y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	<p>Donde: P : Penalidad. VTD: Valor total diario.</p>	<p>será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el Contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.</p>
----	--	---	---

Nº	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento (*)
21	<p>En el caso que el Contratista en razón a lo establecido en la R.S. Nº 0019-81-SA/DVM <sup>(6)</sup>, no cumpla con brindar capacitación durante la ejecución del Contrato y con una duración de 10 a 12 horas a su personal de planta, en temas sobre epidemiología; higiene de alimentos, vajilla y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima del INPE, aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total de del último pago por la ejecución del Contrato, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima del INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el Contratista. La penalidad se aplicará automáticamente por cada hora que el Contratista dejó de capacitar a su personal y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p>	$P = 0.02 \times VTQ \times H$ <p>Donde: P : Penalidad. VTQ: Valor total de la Quincena. H : Cantidad de Horas que dejó de Capacitar.</p>	<p>La penalidad a aplicar al Contratista, será deducida del último pago correspondiente a la ejecución contractual.</p>

## (\*) NOTA:

- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS debidamente suscritos por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del Responsable o Representante del Contratista o

<sup>(5)</sup> Recomendación Nº 7(punto (i)) del INFORME Nº 007-2014-INPE/05.

<sup>(6)</sup> Recomendación Nº 7(punto (iii)) del INFORME Nº 007-2014-INPE/05.

si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta; en tal documento se deberá precisar el tipo de incumplimiento correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, la firma de uno (01) de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos del Establecimiento Penitenciario.

- Las Actas suscritas por uno o por todos los miembros del Equipo de Control de Alimentos sobre el incumplimiento en la ejecución del Contrato de prestación del servicio de alimentación por parte del Contratista, tiene para dicho servicio el carácter de preconstituido de un determinado hecho contrario a dicho servicio, sobre el cual las autoridades competentes de la Oficina Regional Lima del INPE, procederán a la aplicación de las penalidades previstas que correspondan hacer efectivo <sup>(7)</sup>.
- Las actas emitidas por las fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República, Órgano de Control Institucional del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y por otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tienen validez para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que esté suscrita al menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos.



#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCION DEL CONTRATO**

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



#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**



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



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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

<sup>(7)</sup> Recomendación N° 13 del INFORME N° 007-2014-INPE/05.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>8</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

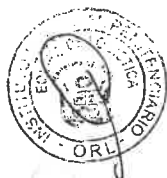
Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

**DOMICILIO PARA LA ENTIDAD:** Av. Abancay Cdra. 5, S/N Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to. Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia y Departamento de Lima.

**DOMICILIO DEL CONTRATISTA:** Av. Alameda Márquez de la Bula Mz. 01 – Lote 02 – Urb. Los Huertos de Villa – distrito Chorrillos - Provincia y Departamento de Lima.

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de Lima a los veintiocho días de diciembre del 2021.



Agdo. WILBERT H. CARRASCO CAVERO  
DIRECTOR REGIONAL  
OFICINA REGIONAL LIMA

LA ENTIDAD

.....  
NEGOCIACIONES RIDEBLAN SAC  
Ricardo A. Najarro Acasiete  
GERENTE GENERAL  
DNI 07539887

“EL CONTRATISTA”

<sup>8</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).