

**BASES ADMINISTRATIVAS PARA LA ELECCION DEL PROCESO DE SELECCIÓN PARA  
EL OTORGAMIENTO DE LA CONCESION A LA PERSONA NATURAL Y/O JURIDICA DE  
LA CAFETERIA-COMEDOR PNP DE LA ESCPOGRA PNP**

1. EL COMEDOR DEL PERSONAL DE LA ESCPOGRA PNP - CHORRILLOS, SE ENCUENTRA UBICADO EN EL PRIMER PISO DE LA ESCPOGRA SITO EN LA AVENIDA GUARDIA CIVIL NRO. 800 LA CAMPIÑA - CHORRILLOS, POR LO TANTO, **LOS ALIMENTOS NECESARIAMENTE SERÁN PREPARADOS EN EL INTERIOR DE LA MISMA.**
2. EL CONTRATO DE CONCESION DEL COMEDOR DE LA ESCPOGRA PNP ESTARA SUJETO A NORMAS ESTABLECIDAS EN EL CODIGO CIVIL VIGENTE; PARA EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO, LAS PARTES SE SOMETEN AL JUZGADO COMPETENTE DEL LUGAR DONDE SE UBICA EL COMEDOR, RENUNCIANDO EXPRESAMENTE AL NUMERO DE SUS DOMICILIOS.
3. EL CONTRATO DE CONCESION DEL COMEDOR DE LA ESCPOGRA PNP SERA PARA EL PERIODO **30ABR2022 AL 30ABR2024**, INVITANDO A LOS INTERESADOS A PARTICIPAR DE DICHO CONCURSO. **LOS PASOS SON ELIMINATORIOS. SI NO CUMPLE UN PASO, NO PODRÁ SEGUIR CON EL PASO SIGUIENTE.**

LOS PASOS DE LA CONCESIÓN SON LOS SIGUIENTES:

**PRIMERO:**

DE ESTAR INTERESADOS EN PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONCESIÓN, DEBERÁN INSCRIBIRSE PREVIAMENTE COMO PARTICIPANTES SEGÚN LA FECHA DEL CRONOGRAMA. **SI EL INTERESADO NO SE INSCRIBE, NO PODRÁ PRESENTAR PROPUESTAS EN EL PROCESO, SEGÚN CRONOGRAMA DE LA CONVOCATORIA.**

**SEGUNDO:**

EN EL DÍA DE LA RECEPCIÓN DE PROPUESTAS, SOLO LOS POSTORES PODRÁN PRESENTAR, **EN SOBRE CERRADO**, LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS, **POR DUPLICADO, DEBIDAMENTE FOLIADOS:**

1. ROTULADO EN EL SOBRE CERRADO, **INDICANDO EL POSTOR QUE POSTULA AL PROCESO** Y LA CANTIDAD DE FOLIOS DE LOS DOCUMENTOS ADJUNTOS, **ES DECIR, LOS DOCUMENTOS ADJUNTOS EN EL SOBRE CERRADO DEBERÁN ESTAR FOLIADOS CON NÚMEROS CORRELATIVOS EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA DE CADA DOCUMENTO. COMO SON DOCUMENTOS DUPLICADOS, LAS 2 COPIAS DEBERÁN TENER LA MISMA CANTIDAD DE NÚMEROS DE FOLIOS.**
2. EN CASO EL POSTULANTE SEA PERSONA CON DISCAPACIDAD, **EL POSTULANTE DEBERÁ PRESENTAR EL CARNET DE ESTAR INSCRITO EN EL REGISTRO DEL CONADIS.** SOLO EN CASO EL POSTULANTE SE ENCUENTRE INSCRITO EN EL CONADIS, OBTENDRÁ BONIFICACIÓN DEL 15% DEL PUNTAJE FINAL OBTENIDO. EN CASO EL PERSONAL PROPUESTO DEL POSTULANTE (ES DECIR, 1 NUTRICIONISTA, 1

MAESTRO COCINERO O CHEF, 1 MOZO) ESTÉ INSCRITO EN EL CONADIS, NO SE OTORGARÁ PUNTAJE, DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO 48º DE LA LEY Nº 29973.

3. SOLICITUD DIRIGIDA A LA COMISIÓN ESPECIAL ENCARGADA DEL PROCESO DE CONCESIÓN, DETALLANDO LOS DATOS DEL POSTULANTES, INCLUYENDO NOMBRES COMPLETOS, RAZÓN SOCIAL, TELÉFONO, CORREO ELECTRÓNICO.
4. CERTIFICADO MEDICO OTORGADO POR EL CENTRO DE SALUD RECONOCIMIENTO DE HOSPITAL NACIONAL LNS PNP (LIMA) O DEL ÁREA DE SALUD DE UN HOSPITAL DEL MINSA O CLÍNICA PRIVADA.
5. DECLARACION JURADA DOMICILIARIA.
6. COPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD (DNI) DE PERSONA NATURAL O DE LA PARTIDA REGISTRAL DE PERSONAS JURÍDICAS DE LOS REGISTROS PÚBLICOS EN CASO DE TRATARSE DE PERSONA JURÍDICA.
7. COPIA DEL DNI Y CARNET DE SANIDAD DEL POSTULANTE Y DEL PERSONAL PROPUESTO (ES DECIR, 1 NUTRICIONISTA, 1 MAESTRO COCINERO O CHEF, 1 MOZO).
8. VOUCHER QUE DEMUESTRE UNA CAPACIDAD ECONOMICA DE S/. 15,000.00 SOLES. DEBE TENER UNA ANTIGÜEDAD DE MÁXIMO DE 30 DIAS.
9. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES POLICIALES Y PENALES DEL POSTULANTE Y DEL PERSONAL PROPUESTO (ES DECIR, 1 NUTRICIONISTA, 1 MAESTRO COCINERO O CHEF, 1 MOZO).
10. ESTAR INSCRITOS EN LA SUPERINTENDENCIA DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA - SUNAT, CONTAR CON RUC Y AUTORIZACION PARA EMITIR FACTURAS Y/O BOLETAS DE VENTAS, A FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LOS DISPOSITIVOS DE CARÁCTER TRIBUTARIO, SEÑALADOS EN EL CODIGO TRIBUTARIO.
11. DECLARACION JURADA SIMPLE QUE TIENE CONOCIMIENTO DE LAS BASES DEL PROCESO Y ACEPTA LAS BASES.

LOS POSTULANTE DEBERÁN PRESENTAR UN CARGO PARA LA RECEPCIÓN CORRESPONDIENTE.

#### **TERCERO:**

LA COMISIÓN ESPECIAL LLEVARÁ A CABO EL ACTO DE APERTURA DE SOBRES Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS.

SOLO LOS POSTULANTES QUE CUMPLAN CON LOS DOCUMENTOS INDICADOS EN EL PUNTO ANTERIOR DE MANERA CONFORME, PASARÁN A LA ETAPA DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS.

#### **CUARTO:**

EN EL DÍA DE LA DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS, **SOLO LOS QUE POSTULANTES APTOS**, PODRÁN PRESENTARSE A LA DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS:

1	<p style="text-align: center;"><b>DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS</b></p> <p>PRUEBA DE DEGUSTACIÓN. LOS PLATOS SON: TALLARINES ROJOS CON POLLO Y ENTRADA.</p> <p>DEBIENDO APERSONARSE EL DÍA Y HORA (EN PUNTO) QUE FIGURA EN EL CRONOGRAMA, EN EL COMEDOR PNP (PRIMER PISO), CADA POSTULANTE CON EL MAESTRO COCINERO O CHEFF Y MOZO QUE HA PROPUESTO EN SU EXPEDIENTE.</p> <p>TANTO EL POSTULANTE COMO EL MAESTRO COCINERO O CHEFF Y MOZO DEJARÁN COPIA DE SU DNI ANTES DE INGRESAR AL COMEDOR. NO SE PERMITIRÁ EL INGRESO DE OTRO PERSONAL.</p> <p>LA CALIFICACIÓN DE LA DEGUSTACIÓN SERÁ EFECTUADA POR UN JURADO, QUE SERÁ DESIGNADA POR LA COMISIÓN ESPECIAL.</p> <p>PARA DICHOS EFECTOS, CADA POSTULANTE DEBERÁ TRAER LO SIGUIENTE: LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y MENAJE, OLLAS, INSUMOS, OTROS IMPLEMENTOS DE COCINA QUE CONSIDEREN.</p> <p>EN CASO LA COMISIÓN ESPECIAL DETECTASE QUE EL MAESTRO COCINERO O CHEFF Y MOZO QUE COCINÓ EN LA DEGUSTACIÓN NO ES EL MISMO QUE SE ENCUENTRA EN EL EXPEDIENTE (PROPUESTA, OFERTA) DEL POSTULANTE, PROCEDERÁ A DESCALIFICAR AL POSTULANTE.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>AQUEL QUE NO SE PRESENTA O LLEGA TARDE A LA DEGUSTACIÓN, SERÁ DESCALIFICADO, SIN MOTIVO A QUEJA O RECLAMO.</u></b></p>	<p>MÁXIMO 100 PUNTOS.</p> <p>El primer puesto de los que participen en la degustación de alimentos tendrá 100 puntos. El resto tendrá puntaje proporcional a la cantidad de participantes, según detalle:</p> <p><b>Si se presenta 1 participante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtendrá 100 puntos.</li> </ul> <p><b>Si se presentan 2 participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El primer puesto tendrá 100 puntos.</li> <li>- El segundo puesto tendrá 90 puntos.</li> </ul> <p><b>Si se presentan 3 participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El primer puesto tendrá 100 puntos.</li> <li>- El segundo puesto tendrá 90 puntos.</li> <li>- El tercer puesto tendrá 80 puntos.</li> </ul> <p><b>Si se presentan 4 participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El primer puesto tendrá 100 puntos.</li> <li>- El segundo puesto tendrá 90 puntos.</li> <li>- El tercer puesto tendrá 80 puntos.</li> <li>- El cuarto puesto tendrá 70 puntos.</li> </ul> <p><b>Si se presentan 5 participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El primer puesto tendrá 100 puntos.</li> <li>- El segundo puesto tendrá 90 puntos.</li> <li>- El tercer puesto tendrá 80 puntos.</li> <li>- El cuarto puesto tendrá 70 puntos.</li> <li>- El quinto puesto tendrá 60 puntos.</li> </ul> <p>En caso se presenten más de 5 participantes, se continuará con los puntajes distribuidos para el primer, segundo, tercer, cuarto y quinto puesto; y a partir del sexto puesto en adelante, recibirán el mismo puntaje que el quinto puesto.</p>
	TOTAL	<b>100 PUNTOS</b>

SE OTORGARÁ LA BUENA PRO AL POSTULANTE QUE OCUPE EL PRIMER LUGAR.

**DE LOS POSTORES:**

- A. LA CONCURRENCIA DEL POSTOR AL CONCURSO, IMPLICA EL CONOCIMIENTO DE LAS BASES, DE LA DIRECTIVA DGPNP N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B., DE LA DIRECTIVA N° 001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC Y DEMÁS NORMATIVA CONEXA Y/O COMPLEMENTARIA, SOMETIENDOSE A ELLAS EN TODAS SUS PARTES.
- B. LOS EXPEDIENTES NO SERAN DEVUELTOS A LOS POSTULANTES, TODA VEZ QUE OBRARAN EN EL ARCHIVO DE LA COMISION ESPECIAL, PARA POSTERIORES INSPECCIONES.

**DE LAS CONSULTAS, ABSOLUCIONES Y MODIFICACIÓN DE BASES:**

- A. CUALQUIER CONSULTA Y/O SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE BASES, DEBERA FORMULARSE CON ATENCIÓN A LA COMISIÓN ESPECIAL.
- B. SOLO PODRÁN REALIZAR CONSULTAS Y SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE BASES LOS QUE SE ENCUENTREN INSCRITOS.

**DEL OTORGAMIENTO DE LA CONCESION:**

- A. LA COMISION FORMULARA UN CUADRO COMPARATIVO CONTENIENDO LAS MEJORES PROPUESTAS.
- B. EVALUADOS LAS CARACTERISTICAS DE LA PROPUESTA DE CADA POSTOR, LA COMISION SELECCIONARA LA MAS CONVENIENTE, LA EQUIVALENCIA DE CONDICIONES DARA PREFERENCIA A LA PROPUESTA ECONOMICA MAS ADECUADA A LOS INTERESES DE LA ENTIDAD CONVOCANTE.
- C. LOS ACUERDOS DE LA COMISION SE HARAN CONSTAR EN ACTA.
- D. LA COMISION ESPECIAL ENCARGADA DEL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DE LA CONCESION DEL COMEDOR, UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO, NOTIFICARA AL GANADOR DE LA BUENA PRO Y DARA CUENTA MEDIANTE UN INFORME RESPECTIVO AL JEFE DE LA DIVADM ESCPOGRA PNP, EL MISMO QUE PROCEDERA A LA FIRMA DEL CONTRATO.
- E. EL CONCESIONARIO NO PODRA TRASFERIR PARCIAL NI TOTALMENTE A TERCEROS, LA PRESTACION A SU CARGO, TENIENDO RESPONSABILIDAD TOTAL SOBRE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO BAJO PENA DE RESOLUCION DEL MISMO Y EJECUCION DE LA GARANTIA.
- F. LAS CARACTERISTICAS DE SU PROPUESTA NO PUEDEN SER ALTERADOS NI SUSTITUIDAS.
- G. EN CASO NINGUN POSTULANTE CUMPLA CON LAS BASES O LOS POSTULANTES SEAN DESCALIFICADOS, SE DECLARARÁ DESIERTO EL PROCESO Y SE REFORMULARÁN LAS BASES PARA VOLVER A CONVOCAR EL PROCESO.

**DE LAS OBLIGACIONES DEL GANADOR DE LA CONCESION:**

- A. CUMPLIR CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO.
- B. CUMPLIR CON EL PAGO PUNTUAL Y POR ADELANTADO EN CONCEPTO DE MERCED CONDUCTIVA (SERVICIOS DE AGUA Y LUZ), MONTO QUE ESTÁ DETERMINADO EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA ADJUNTOS AL PRESENTE.

- C. EL CONTRATO DE CONCESION DEBERA SUSCRIBIRSE EN EL PLAZO DE TRES (03) DIAS POSTERIORES A LA NOTIFICACION DE LA BUENA PRO.
- D. EL CONCESIONARIO QUEDA OBLIGADO A PROPORCIONAR SUS SERVICIOS AL PERSONAL DE LUNES A DOMINGO Y FERIADOS SEGÚN EL HORARIO ESTABLECIDO EN LOS TERMINOS DE REFERENCIA, ADJUNTOS AL PRESENTE.
- E. EL GANADOR ESTA OBLIGADO A PRESENTAR LOS DOCUMENTOS QUE SE REQUIERAN DE SUS TRABAJADORES A FIN DE GARANTIZAR LA IDONEIDAD Y BUEN ESTADO DE SALUD DE LOS MISMOS.
- F. EL CONCESIONARIO COLOCARÁ EN UN LUGAR VISIBLE DEL COMEDOR LA LISTA DE PRECIOS AL CONTADO Y AL CRÉDITO, LA MISMA QUE DEBERÁ ESTAR VISADA POR EL JEFE DE DEPARTAMENTO Y/O CONSEJO DE ADMINISTRACION.
- G. EL CONCESIONARIO FAVORECIDO A LA FIRMA DEL CONTRATO DE CONCESION DE LA CAFETERIA COMEDOR SE OBLIGA A REPARAR LOS DAÑOS QUE SE ORIGINEN EN LAS INSTALACIONES Y SERVICIOS.
- H. LAS MEJORAS QUE REALICE EL CONCESIONARIO EN EL COMEDOR QUEDARÁ EN BENEFICIO DE LA DEPENDENCIA POLICIAL, SIN DERECHO A INDEMNIZACION ALGUNA.
- I. QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN LA CAFETERIA-COMEDOR.
- J. TENER EL NUMERO DE EMPLEADOS ADECUADO A LA CANTIDAD PROMEDIO DIARIO DE CONSUMIDORES, DE TAL MANERA QUE SE GARANTICE UNA ATENCION EFICIENTE Y OPORTUNA.
- K. CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES DE LAS DIRECTIVAS Y LAS QUE SE ESTABLEZCAN EN EL RESPECTIVO CONTRATO DE CONCESION EN LAS DEPENDENCIAS POLICIALES.

**DE LAS SANCIONES DEL CONCESIONARIO:**

- A. POR CUALQUIER DEFICIENCIA QUE PUDIERA OBSERVARSE CON RELACION AL ASEO, ATENCION, ALTERACION DE PRECIOS, DESCUENTOS INDEBIDOS O DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS, ASI COMO POR FALTAMIENTO DE PALABRA DEL CONCESIONARIO Y/O SUS EMPLEADOS A LOS USUARIOS (PREVIA FORMULACION DEL PARTE RESPECTIVO Y ANOTACION EN EL CUADERNO DE CONTROL Y SUPERVISION DE CAFETERIAS Y COMEDORES, QUE SE APERTURA EN LA DEPENDENCIA POLICIAL), Y DE LAS OBLIGACIONES SEÑALADAS EN EL ITEM ANTERIOR, SE LES IMPONDRA EN FORMA PROGRESIVA LAS SANCIONES SIGUIENTES:

- PRIMERA VEZ : AMONESTACION VERBAL
- SEGUNDA VEZ : AMONESTACION ESCRITA NOTARIAL
- TERCERA VEZ : RESCISION DEL CONTRATO

**ASPECTOS COMPLEMENTARIOS:**

- A. LA INTERPRETACION DE ESTAS BASES DURANTE EL PROCESO DE CONVOCATORIA ES ATRIBUCION EXCLUSIVA DE LA COMISION ESPECIAL.
- B. SOLO SE PODRA RENOVAR EL CONTRATO EN ESTRICTO CUMPLIMIENTO DE ACUERDO A LA DIRECTIVA DGPNP N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B., DIRECTIVA N° 001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC Y DEMÁS NORMATIVA CONEXA Y/O COMPLEMENTARIA.

C. EL CONTRATO SE PODRA RESOLVER POR VOLUNTAD DE LAS PARTES CON UNA ANTICIPACION DE TREINTA DIAS, LA MISMA QUE SERA NOTIFICADO NOTARIALMENTE.

**BASE LEGAL:**

- A. CONSTITUCION POLITICA DEL PERU 1993.
- B. LEY: 27444: LEY DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO GENERAL.
- C. CODIGO CIVIL DE LA REPUBLICA.
- D. LEY N° 30225: LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO Y SU REGLAMENTO.
- E. DECRETO LEGISLATIVO N° 1267: LEY DE LA POLICIA NACIONAL DEL PERU.
- F. LEY N° 30714 QUE REGULA EL REGIMEN DISCIPLINARIO DE LA PNP.
- G. DIRECTIVA DGPNP N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B.
- H. DIRECTIVA N° 001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM-PNP-SEC.

**SOBRE LA RECEPCION DE LAS PROPUESTAS:**

- A. LAS PROPUESTAS (SOBRES) SERÁN RECIBIDOS EN SOBRE CERRADO, EN EL ESCPOGRA PNP **CON ATENCIÓN A LA COMISIÓN ESPECIAL, SEGÚN CRONOGRAMA**; LAS PROPUESTAS SERÁN RECIBIDAS POR TODOS LOS MIEMBROS DEL COMITÉ.

**ANEXO:**

- A. SE ANEXA TÉRMINOS DE REFERENCIA.
- B. SE ANEXA CRONOGRAMA PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN, CALIFICACIÓN Y ADJUDICACIÓN DEL COMEDOR DE LA ESCPOGRA PNP.

**LA COMISION**

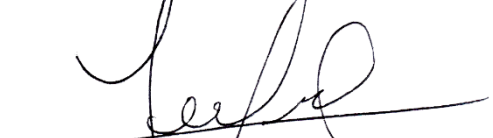
**VOCAL**



**OA N°335189**

**Richar Cristian BECKER LOAIZA  
COMANDANTE PNP**

**SECRETARIO**



**OA N° 342235**

**José Luis PALOMINO RAMOS  
MAYOR PNP**

**PRESIDENTE**



**OA N° 197895**

**Gelmer Ángel GARAY CASTAÑEDA  
COMANDANTE PNP**



# **CRONOGRAMA PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN, CALIFICACION Y ADJUDICACION DEL COMEDOR DE LA ESCPOGRA PNP**

## **CONVOCATORIA:**

DEL 21 DE ABRIL 2022.

## **RECEPCION DE EXPEDIENTES:**

23ABR22 AL 25ABR22 DE 09:00 A 17:00 HORAS, EN SOBRE CERRADO SEGÚN SE INDICA EN LAS BASES, EN LA ESCPOGRA PNP, **CON ATENCIÓN A LA COMISION ESPECIAL.**

## **APERTURA DE SOBRES,**

26 DE ABRIL 2022

## **DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS:**

27 DE ABRIL 2022, INICIO: 11 HORAS; TÉRMINO: 13 HORAS. **LOS POSTULANTES DEBERAN APERSONARSE ANTES DE LAS 11 HORAS. DE LO CONTRARIO, SERÁN DESCALIFICADOS.**

## **EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y PUBLICACIÓN DE LOS APTOS A LA DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS:**

27 DE ABRIL 2022

## **NOTIFICACION DEL GANADOR DE LA BUENA PRO:**

28 DE ABRIL 2022, EN LA ESCPOGRA PNP.

## **PRESENTACION DE RECLAMOS Y/O IMPUGNACION:**

29 DE ABRIL DE 2022 DESDE LAS 09:00 A 13:00 HORAS, EN LA UNIDAD DE ESCPOGRA PNP, **CON ATENCIÓN A LA COMISIÓN ESPECIAL.**

## **SUSCRIPCION DEL CONTRATO:**

30 DE ABRIL 2022.

## **INICIO DE LABORES COMO CONCESIONARIO:**

01 DE MAYO DE 2022.

## **CORREO ELECTRONICO:**

[escpogra.sec@policia.gob.pe](mailto:escpogra.sec@policia.gob.pe)



## **TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL "PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN LA ESCPOGRA PNP".**

### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Servicio de alimentación para el personal policial que presta servicios en la Escuela de Post-Grado Policial (ESCPOGRA) de la Policía Nacional del Perú.

### **2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente procedimiento de selección tiene como finalidad pública, proporcionar los alimentos (cocidos) al personal policial que presta servicios en la ESCPOGRA PNP, permitiendo que estos desarrollen eficientemente las funciones asignadas en beneficio de la ciudadanía.

### **3. ANTECEDENTES**

La Policía Nacional del Perú cuenta con personal de Oficiales y Suboficiales que cumplen servicios policiales en la ESCPOGRA PNP, cuya provisión de sus alimentos (ración Orgánica única diaria-ROUD) se encuentra coberturada presupuestalmente; en consecuencia, estas necesidades deben atenderse en el marco de los procedimientos regulados por la ley de contrataciones del estado, su reglamento y demás disposiciones en materia de contratación pública.

### **4. OBJETO DEL SERVICIO**

El objeto del presente, es contar con una persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación a favor del personal PNP que presta servicios en la ESCPOGRA PNP, cumpliendo los estándares de calidad, salubridad y valores nutritivos establecidos en la Directiva PNP N°20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AG02008.

### **5. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

El presente servicio contará con las siguientes características:

- ✓ Es un servicio de alimentación a todo costo, bajo la modalidad de concesión (servicio a la mesa).
- ✓ El servicio de alimentación comprende un tipo de alimentación diario, de preferencia el almuerzo: excepcionalmente, por cuestiones del servicio policial, este podrá ser reemplazo por una cena, tal y conforme lo establece el numeral 11.4 del presente documento.
- ✓ El servicio debe ser de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal, respetando las normas de salubridad (DIGESA, SENASA y otros), así como los parámetros y disposiciones de la DIRECTIVA PNP N°20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AG02008.
- ✓ EL CONTRATISTA deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortes a los usuarios, de acuerdo a las exigencias y necesidades.
- ✓ Programación del menú deberá estar diseñada por un profesional en nutrición, tomando en consideración el concepto de alimentación nutritiva que tienda a

- coadyuvar y mejorar la calidad de vida del personal, siguiendo las pautas de la opinión técnica especializada del nutricionista.
- ✓ EL CONTRATISTA deberá contar con insumos para una alimentación saludable: proteínas, vegetales, frutas y granos de primera calidad.
  - ✓ Estará prohibida la subcontratación del concesionario.
  - ✓ EL CONTRATISTA, al momento en entregar el alimento (Ración Orgánica Única Diaria - ROUD), recabará un ticket entregado por los comensales.
  - ✓ EL CONTRATISTA para la suscripción del contrato, deberá acreditar fehacientemente y documentalmente su contrato de intermediación laboral con sus trabajadores, deslindando de cualquier responsabilidad a la entidad.
  - ✓ Se cancelará únicamente las raciones atendidas y consumidas durante un periodo mensual, para cuyo efecto, el contratista, el último día de cada mes presentará al área usuaria, los tickets de ROUD atendidos y consumidos durante dicho periodo.
  - ✓ El área usuaria, a través de su concejo de administración, determinará el consumo mensual, emitiendo la conformidad del servicio.
  - ✓ El presente servicio será brindado en ambiente arrendado por LA ENTIDAD, para ello, EL CONTRATISTA suscribirá **UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO**, el cual estará regulado por las normas del código civil; en consecuencia, el pago de la merced conductiva resulta un gasto ajeno a la partida de la ROUD, el mismo que no deberá afectar la calidad del alimento suministrado.
  - ✓ EL CONTRATISTA deberá encargarse de las mejoras necesarias de los ambientes arrendados, de forma tal que la instalación, en todo momento, se encuentre presentable y sea el adecuado para la prestación del servicio.
  - ✓ Los servicios higiénicos deberán permanecer limpios y con los insumos y/o materiales adecuados y suficientes para un adecuado uso del mismo.
  - ✓ El horario de atención de los alimentos, es el establecido en el numeral 11.4 del presente documento, pudiendo ser modificado únicamente a pedido del área usuaria, atendiendo a razones y acciones propias de sus actividades operativas administrativas derivadas del servicio policial.
  - ✓ En todo lo no previsto, resulta de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en la DIRECTIVA DGPNP N°20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AGO2008, en caso que algún extremo de estos términos de referencia se oponga a la misma, prevalecerá las disposiciones de la citada directiva.

### **5.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL ALIMENTO.**

- ✓ EL CONTRATISTA está obligado a utilizar en la elaboración de las raciones, insumos y productos en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la LEY GENERAL DE SALUD N° 26842 y el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado mediante DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA y demás disposiciones higiénico - sanitarias en la materia que emita el ministerio de salud.
- ✓ El servicio debe ser especializado, eficiente, de alta calidad, proveyendo una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada.

- ✓ El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en las mejores condiciones higiénicas y sanitarias para evitar cualquier tipo de contaminación ninguna persona que esté afectada de salud con alguna enfermedad infecto-contagiosa que pueda transmitirse a través de la manipulación de alimentos, podrá ingresar a laborar.
- ✓ Los insumos o productos envasados deberán conservar su etiqueta o empaque original, a fin de hacer posible la determinación de su información nutricional, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, ingredientes, empresa productora, registro u autorización sanitaria, etc. de conformidad con la Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados, aprobado mediante Ley N° 28405 y su reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2005- PRODUCE.
- ✓ EL CONTRATISTA deberá garantizar la higiene y la desinfección de sus trabajadores proporcionándoles cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal.
- ✓ EL CONTRATISTA debe mantener la limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y del menaje, utilizando paños absorbentes antibacterial, de preferencia de alto rendimiento, detergentes, limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen.
- ✓ La atención a los usuarios del comedor deberá ser de la forma más fluida posible; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del usuario.

## 5.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL ALIMENTO.

### **Estructura Nutricional de la Ración Alimenticia.**

El valor calórico total de la ración alimenticia, no será menor de 2440 a 2600 calorías por día, con la siguiente distribución:

#### ✓ **Distribución de Nutrientes, será:**

- proteínas                    15%.
- carbohidratos            55%.
- grasas                        30%.

\*No más de 10% de grasas saturadas

#### ✓ **Distribución calórica y proteica - régimen normal será:**

- desayuno            : 720 cal                    27 grs de proteínas
- almuerzo            : 960 cal                    36 grs de proteínas
- cena                    : 720 cal                    27 grs de proteínas

### **a) De los Insumos y Productos.**

Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos de la concesionaria, deberán contar con certificaciones y licencia de autorización de los ingredientes. Los insumos que se usen en la preparación deberán ser del mismo día y deben ser de buena calidad físico - química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario de acuerdo al tipo, calidad y presentación que a continuación se detallan:

Carne de res. Tipo Calidad presentación:	Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado. Extras o de primera con certificación sanitario color y olor sui geherls En trozos según tipo de corte, transportado envases herméticos tipo cooler.
Carne de ave. Tipo Calidad presentación:	Especies blancas y azules frescos. Color y olor característico músculo moretones. Fresco transportado en jabas con tapa.
Pescado. Tipo Calidad presentación:	Especies blancas y azules frescos. Olor marino característico, ojo prominente y brillosos musculo firme. Filete, transportado en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.
Mariscos Tipo Calidad presentación:	Especies seleccionadas Primera calidad, olor característico, textura suave Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo
Leche Tipo Calidad presentación:	Evaporada Olor y olor característicos, latas libres de oxido En latas
Queso Tipo Calidad presentación:	fresco de vaca pasteurizado y homogenizado Envasado por 2Kg
Huevos Tipo Calidad presentación:	rosados de gallina y codorniz peso promedio 50grs limpios sin roturas por jabas de 22kg
Embutidos Tipo Calidad presentación:	frescos de marcas registradas de primera con certificado sanitarios empacados al vacío y con etiqueta según normas sanitarias
Aceite Tipo Calidad presentación:	vegetal nacional 100% vegetal, aspecto homogéneo Embotellado por litros. Se desecharán restos de aceite usado en las frituras del día anterior o rechazado por la supervisión.
Arroz Tipo Calidad presentación:	superior o extra nacional granos enteros, lustrosos, color transparente sin semillas a granel por kilos (no polvillo o cuerpos extraños)
Azúcar Tipo Calidad presentación:	rubia de procedencia nacional doméstica, no cuerpos extraños en bolsas de papel o plástico hermético

Fideos Tipo Calidad presentación:	surtidos de buena marca superior, embolsado, preparados a base de trigo, de grano duro, no infectado por insecto empaquetadas ½ kilo y 1kg
Harinas Tipo Calidad presentación:	De trigo, maíz, etc. superior, embolsado, preparada y sin preparar Empaquetados a granel
Menestras Tipo Calidad presentación:	Nacional de primera, granos enteros, fácil cocción, sanos limpios (no polvillos o cuerpos extraños) a granel y empaquetaduras
Verduras y Hortalizas Tipo Calidad presentación:	procedencia nacional limpios, frescos, enteros y sanos con granos de madurez optima bolsas de polietileno o jabas
Frutas Tipo Calidad presentación:	Nacional frescas de color lustroso de primera tamaño uniforme y limpio en jabas de plásticos

**b) La preparación de las raciones (ROUD) debe tener las siguientes características:**

Para la elaboración y/o preparación del alimento (ROUD) diario, EL CONTRATISTA empleará artículos de acuerdo a las características señaladas anteriormente, pudiendo ser mejorados de acuerdo a los productos de estación y/o variación de producción de dichos artículos: así como, a los gramajes/ración para obtener menús de buena calidad en beneficio de los consumidores.

Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser con frutas naturales debiendo utilizar agua cocida que garantice el 100% de pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos.

El consumo de menestras será en forma variada como (lenteja, alverja partida, frejol canario, frejol panamito, pallares y otras de la zona), los cuales serán utilizados en el plato de fondo, por su aporte de proteínas de origen vegetal, carbohidratos y fibra aportando energía suficiente para poder realizar actividades que requieran desgastes físico e intelectual.

- ✓ Se deberá incluir tubérculos como papa, yuca o camote, en el almuerzo, entradas, sopas y segundos, según corresponda al menú.
- ✓ El trigo, quinua y mote será utilizado en el almuerzo en entradas, sopas, segundos o postres.
- ✓ Considerar en el almuerzo bebidas calientes o frías según la estación, preparado en base a infusiones y refrescos de fruta.

EL CONTRATISTA deberá implementar una lista de valores nutricionales y precios de los platos a la carta.

Está prohibido preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo; estando, además prohibido, almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros; prácticas que podrían dar lugar a la resolución del contrato.

La Ración orgánica única diaria a proporcionarse al personal policial, deberá contener los valores proteínicos y proporción conforme a la estructura nutricional que establece la directiva DGPNP N°20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AGO2008.

**c) Descripción básica de la composición del aumento (ROUD),**

Los tipos de almuerzo a suministrarse, son los establecidos en el numeral 11.4 del presente documento, enfatizándose que es UNA (01) ración diaria (almuerzo o cena), conforme a la siguiente composición:

**Tipo: Almuerzo.**

La composición del almuerzo constará de una entrada, sopa o crema a elección, el plato de tondo o segundo, refresco elaborado de frutas y una unidad de fruta de 150gr o postre, al escoger.

- ✓ 250gr de sopa de verduras o una taza de ensalada de verdura (peso neto cocido).
- ✓ Una presa de pollo, carne roja o pescado según peso neto y frecuencia semanal recomendada,
- ✓ UNA (01) ración de arroz o fideo de acuerdo al peso neto crudo precisado.
- ✓ Ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado.
- ✓ 200cc de refresco de frutas (peso neto cocido).

**Tipo: Cena.**

- ✓ una presa de pollo, carne roja o pescado según el peso neto crudo recomendado.
- ✓ una ración de arroz o fideos según peso neto crudo recomendado.
- ✓ una ración de postre {fruta o mazamorra} según el peso neto cocido.
- ✓ 200cc de infusión de hierbas (peso neto cocido).

En cuanto a la estructura nutricional de dicha ración (almuerzo o cena), se tendrá en cuenta las disposiciones contenidas en la Directiva DGPNP N°20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN-EMG, de fecha 26AGO2008 y que resulten aplicables.

**d) Frecuencia de Carnes.**

Carnes rojas (res o cerdo) y menudencia de res.  
2 veces por semana.

- Carne de aves (pollo, pavo, pavita), 2 veces por semana.
- Pescado fresco, 1 vez por semana.
- Mariscos, 1 vez por semana.
- Menestras, 1 vez por semana.

**e) Pesos netos Crudo.**

Los pesos son los siguientes: (peso neto crudo).

- carnes.
  - ❖ bistec o asado. 120grs, PNC.
  - ❖ picado tomo o ajiaco. 100grs, PNC.
- pollo fresco.
  - ❖ con hueso 200 grs, PNC.
  - ❖ sin hueso 110 grs, PNC.
- pescado fresco o mariscos.
  - ❖ frito o sudado 120 grs, PNC
  - ❖ ceviche o parihuela 150 grs, PNC.
- carne de cerdo.
  - ❖ sin hueso 100 grs, PNC.
  - ❖ Chuleta 150 grs, PNC.
- vísceras
  - ❖ hígado de res 120 grs, PNC
  - ❖ mondongo de res 120 grs, PNC
  - ❖ lengua 120 grs, PNC
  - ❖ corazón 120 grs, PNC
- pavita con hueso. 150 grs, PNC.
- cereales y tubérculos,
  - ❖ arroz.
    - guarnición e/menestra 80 grs, PNC
    - arroz e/pollo o chaufa 120 grs, PNC
    - sopa 25 grs, PNC
    - postre 30 grs, PNC
  - ❖ Fideos.
    - Tallarines 100grs, PNC

• Sopas	20 grs, PNC
❖ Menestras	
• Todas	100 grs, PNC
❖ papa	
• guarnición	200 grs, PNC
• puré	150 grs, PNC
• sopa	50 grs, PNC
• guiso	100 grs, PNC
• yuca o camote	200 grs, PNC
❖ frutas de estación	
• fruta	200 grs, PNC
• refresco	250 grs, PNC
• postre	250 grs, PNC

**f) De la atención a los usuarios.**

La atención a los usuarios deberá ser de la forma más fluida posible, debiendo demorar un lapso de 10 minutos como máximo para la atención a los comensales; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del personal.

La atención de alimento es a la mesa, para ello el contratista contará con mozos suficientes para una rápida y adecuada atención, en proporción a la cantidad de comensales a atenderse.

Mientras dure la pandemia por la COVID - 19 el aforo de la Cafetería - Comedor de la ENFPP será al 50% de su capacidad; debiendo cumplir con las medidas de BIO SEGURIDAD para la prevención, control y propagación de dicha enfermedad.

**g) La Programación semanal del Menú.**

La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a LA ENTIDAD con anticipación, la cual no podrá ser repetida hasta dentro de quince (15) días calendarios y no deberán ser cambiados una vez. Aprobados por LA ENTIDAD.

En la carta, EL CONTRATISTA deberá presentarse otras opciones de platos (entre 3 a 5 opciones) para dar la variedad al personal que diariamente consume los alimentos.

Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad, para lo cual deberán contar con el certificado correspondiente, de acuerdo a lo establecido en la Ley General de Salud, sus modificaciones y reglamento.



Para el caso de pescados se utilizará diferentes variedades, de ser el caso, de acuerdo a la estación.

Cuando se programe en los menús carne de ave como plato fuerte, se deberá considerar únicamente pechuga y piernas (encuentro y pierna); de ninguna manera se deberán incluir alas, cuello, espinazos, etc.

Los refrescos a base de frutas, deberán ser preparados con fruta natural y utilizando agua tratada hervida o tratada temperada debiendo servirse bebidas según la estación. Las Infusiones deberán ser preparadas con agua tratada y temperatura al tiempo.

Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.

La preparación diaria del menú del desayuno, almuerzo y cena, según corresponda, deberá ser de acuerdo al pedido programado por la entidad y de manera que el comensal pueda escoger una opción de cada uno.

- Menú normal de desayuno:
  - Bebidas frías y calientes, a escoger (entre 2 a 4 opciones).
  - Panes con alimentos, a escoger (entre 2 a 4 opciones).
  - Platos de fondo, con opciones de plato a escoger (entre 2 a 4 opciones).
  
- Menú normal de almuerzo y cena:
  - Una entrada o sopa, con opciones de plato a escoger (entre 2 a 4 opciones).
  - Un plato de fondo, con opciones de plato a escoger (entre 3 a 5 opciones).
  - Bebida
  - Fruta o postres a escoger.
  
- Menú dietético de almuerzo y cena:
  - Una entrada o sopa, con opciones de plato a escoger (entre 2 a 4 opciones).
  - Un plato de fondo, con opciones de plato a escoger (entre 3 a 5 opciones).
  - Bebida
  - Fruta o Postres a escoger.

Por razones médicas (debidamente Justificadas y autorizadas por el área usuaria). Se preparará diariamente menú dietético para aquel personal que deba evitar comidas con alto contenido de grasas y azúcar.

LA ENTIDAD a través del Nutricionista de la SANIDAD DE LA PNP, está facultada para tomar muestras de alimentos en cualquier etapa

del proceso de elaboración de estos y verificar los pesos, calidad y cantidad, así como las condiciones de salubridad; asimismo, podrá solicitar los exámenes bromatológicos que fueran necesarios, debiéndose llevar un registro donde se anotarán las novedades del caso.

LA ENTIDAD elaborará periódicamente encuestas nutricionales, para detectar el grado de aceptabilidad de los alimentos y subsanar las observaciones, de esta manera brindar una mejor atención al personal policial.

Bajo ningún motivo se deberá preparar ningún tipo de alimento o insumo con antelación que permita oxidación y/o altere el valor nutricional.

**h) Información Nutricional**

- Características organolépticas de los alimentos.
- Flujo de aportaciones dietética.
- Diagrama alimentario considerando el menú normal.
- Reglas de oro de la OMS (10 Reglas fundamentales).

**i) Plan de Trabajo.**

El postor que obtenga la buena pro, para la firma del contrato, deberá presentar un Plan de Trabajo del servicio de alimentación, el cual contemple el cumplimiento de los términos de referencia de las Bases Administrativas.

El Plan de Trabajo deberá contener como mínimo, los siguientes aspectos:

- Entrega semanal de la programación del menú a LA ENTIDAD, que será con CINCO (05) días de anticipación, para su aprobación por parte de la Entidad.
- Metodología para el control de atención de raciones diarias por parte de EL CONTRATISTA.

**j) De la salubridad del establecimiento.**

Los locales destinados a almacén, cocina, comedor serán fumigados, fumigados y desratizados ordinariamente cada cuatro (04) meses y extraordinariamente en cuanto las circunstancias lo exijan.

El área de cocina se limpiará Indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.

La limpieza de las cámaras frigoríficas y refrigeradoras se realizará una vez por semana, así como el día anterior a la recepción de los suministros de mayor volumen y su limpieza deberá utilizarse cepillos y agua con bicarbonato de sodio, entre otros.

Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza con agua al inicio y termino de labores.

Los pisos y mayólicas de las paredes se lavarán diariamente con agua detergente y líquidos antibacterianos. Las paredes, canaletas, campanas extractoras, rejillas de protección y los techos se limpiarán semanalmente.

Los detergentes que se utilicen, deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.

EL CONTRATISTA debe instalar un dispensador de Jabón líquido anti-bacterial y una seca manos automáticas para el lavado de manos del personal que labora en el servicio de alimentos, así como para los comensales que lo requieran.

El personal de EL CONTRATISTA, se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los ervicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.

Los residuos. cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en fa Ley N° 27314 - Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Las vajillas, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente o lava vajilla. El último enjuague se realizará con agua caliente (80c) a fin que los mismos sean esterilizados, para tal operación la vajilla se colocará en canastillas. La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permita el ingreso de insectos y/o roedores. Los que muestren señales de deterioro serán retirados del uso y reemplazados inmediatamente.

EL CONTRATISTA deberá contar con un Plan de Limpieza: Prácticas de Limpieza y Desinfección.

EL CONTRATISTA debe contar con un Programa de Higiene Saneamiento semanal, quincenal y mensual en el cual incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de cada área, de acuerdo a lo que corresponda por las condiciones ambientales o los requerimientos específicos del local o lugar.

Se debe implementar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que debe realizarse con el local cerrado sin afluencia

de público. La aplicación de rodenticidas, geles insecticidas (para cucarachas) y desinfectantes deberá ser realizado por personal contratado, experto en ese tipo de maniobras, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y para uso de la salud pública y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios.

**k) De la seguridad**

Se disponen las siguientes medidas de seguridad: Seguridad del Comedor.

EL CONTRATISTA deberá contar con un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión.

Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta de EL CONTRATISTA.

EL CONTRATISTA debe instalar, en el comedor, un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por Defensa Civil.

**l) Equipos y Bienes Muebles.**

Los equipos de cocina, refrigeración y demás enseres para la prestación del servicio, deben ser proporcionados por EL CONTRATISTA, quien debe tener la capacidad logística adecuada en función a la cantidad de comensales y volumen de los alimentos a preparar.

La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de loza, cristal y acero Inoxidable y deben ser proporcionados por EL CONTRATISTA. Evitando el uso de artículos deteriorados de madera y/o plástico,

EL CONTRATISTA, proporcionará mesas, sillas u otros muebles y enseres, en excelente estado, con la finalidad de equipar el comedor a efectos de poder brindar la atención debida conforme a la capacidad de aforo de sus instalaciones, tomando las debidas precauciones de seguridad. Los enseres deberán guardar armonía con la decoración del ambiente.

Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, EL CONTRATISTA deberá contar con un carrito para el servicio de traslado de los mismos, así como las correspondientes tapas de protección para cubrir los alimentos.

Deberá tener el ambiente en óptimo estado de ventilación con sistemas de aires acondicionados para la conservación de los ambientes.

EL CONTRATISTA deberá contar con equipos de audio (equipo de sonido= cantidad 01) y equipos de video (televisores = cantidad 01) instalados en los ambientes donde ejecutará el servicio a fin de brindar un ameno y placentero ambiente a los comensales.

Es responsabilidad exclusiva de EL CONTRATISTA, la custodia de la vajilla, utensilios de mesa, mesas, sillas u otros muebles y enseres utilizados para brindar el servicio de alimentación.

### 5.3. Del Personal.

EL CONTRATISTA, para la prestación del servicio, debe contar con el siguiente personal:

- **Nutricionista (cantidad: 1):** Con Título Profesional técnico como mínimo, podrá ser a su vez el representante. Entre sus funciones, estará;
  - Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
  - Elaborar la programación de un menú y/o cartas dietéticas, para usuarios con hipertensión, diabetes, colesterol, problemas cardíacos, sobre peso y otros, así como dieta blanda.
  - Verificar los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad. 'Esto incluye la degustación supervisión de calidad y presentación del producto.
  - Remitir a la Entidad la Programación de los Menús que se pondrán a disposición de los usuarios, con la anticipación suficiente.
  
- **Maestro cocinero (a) o Chef (cantidad: 1):** Con Título Profesional y/o técnico como mínimo. Dominio, conocimiento y práctica de la gastronomía nacional, manejo de diversas técnicas culinarias y técnicas de servicio, con dominio y conocimiento de terminología. técnica culinaria, de bebidas y enología. Entre sus funciones principales estará:
  - Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
  - Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias
  - Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios
  - Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
  - Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.

- **Mozo (cantidad 1, debiendo incrementarse en caso que la demanda lo exija).** Con secundaria completa y que no cuente con antecedentes penales, policiales ni judiciales.
- El personal antes citado, podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc), debiendo comunicar por escrito a la Entidad.
- Serán clínicamente sanos y libres de cualquier tipo de enfermedad, se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar las funciones simultáneamente.
- Es responsabilidad del CONTRATISTA proveer a su personal la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros) de acuerdo a la función que realiza y de acuerdo al artículo 11 de la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y de servicios a fines.
- LA ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden a EL CONTRATISTA con relación a su personal, siendo de cuenta y riesgo del CONTRATISTA el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bajo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros, así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del Contrato; en consecuencia el personal dependerá única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales .
- La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del CONTRATISTA o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del CONTRATISTA

El personal de deberá observar las siguientes condiciones y normas:

- Ser mayor de edad, acreditado con dni.
- Buena salud física y mental, acreditado con certificado médico.
- Carnet de sanidad vigente.
- No tener antecedentes policiales, judiciales ni penales.
- Constancia de estar debidamente vacunados contra el COVID 19 (2 dosis) o, en su defecto, prueba negativa de COVID-19.

Debiendo demostrar Pulcritud y orden personal en todo momento, Puntualidad y confiabilidad, Respeto y cortesía, Utilizar su vestimenta en forma impecable y decorosa, para lo cual, además pondrá en práctica las siguientes consideraciones:

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto.

- Las damas deberán utilizar siempre cofia. Uñas cortas, sin anillos ni relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse Joyas, gargantillas, collares o muñequeras. Las uñas. deben mantenerse limpias, sin ningún tipo de esmalte. No se permitirá el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (llaveros, lápices y prendedores).
- Uniformes completamente limpios.

Los casos de embriaguez o actos reñidos contra la moral y las buenas costumbres cometidos por el personal a cargo del servicio, deberá ser considerado como falta grave dentro del Reglamento de Trabajo del CONTRATISTA, así como cuando un trabajador no satisfaga las exigencias del trabajo o no sea idóneo; mereciendo el reemplazo de dicho personal en el plazo de cinco (05) días hábeles de comunicado el hecho al CONTRATISTA.

## 6. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de la prestación objeto del contrato, LA ENTIDAD aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. Para ello, supletoriamente se aplicará la fórmula establecida en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

## 7. OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

A continuación, se detallan los supuestos posibles de ser penalizados, la forma de su cálculo y procedimiento de verificación del supuesto a penaliza.

N°	PENALIDADES AUTOMÁTICAS POR DEFICIENCIA ESPECIFICAS	PENALIDAD APLICABLE EN BASES AL VALOR DE LA UIT
1	Por cada cambio parcial o total injustificado de la programación del alimento.	5%
2	Por cada retraso injustificado en el horario de atención y distribución del alimento.	5%
3	Por cada día, en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad.	10%
4	El personal no cuente con carnet sanitario Vigente para prestar el servicio; salvo, se esté tramitando su renovación. La penalidad se aplica, en forma independiente para cada personal que incurra en este tipo de falla.	3%
5	Cambiar injustificadamente a un personal sin el aviso previo	3%
6	Distribución del almuerzo Incompleto (dentro del horario de atención establecido)	5%
7	Cada vez que se detecte un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal.	5%
8	Cada vez que el representante del contratista se rehúse a firmar el acta de Verificación del día o constancia de queja u otro documento que motive conocimiento para el concesionario.	3%
9	Presentar Alimentos adulterados y/o descompuestos.	10%
10	Presentar Alimentos guardados.	10%
11	Presentar Alimentos cocinados y/o en condiciones	10%

	antihigiénicas.	
12	Presentar Alimentos fríos cuando se trate de alimentos calientes.	5%
13	Presentar Alimentos crudos y semi-crudos, salvo que el producto lo requiera.	6%

### **PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE LA PENALIDAD.**

Constatado el supuesto de hecho pasible de aplicación de penalidad, ya sea directa o indirecta, LA ENTIDAD a través del consejo de administración, juntamente con el representante de EL CONTRATISTA, procederá a levantar el acta correspondiente, detallando los hechos, circunstancias e infracción incurra. Documento que será cursado a las Instancias correspondientes para la aplicación de penalidad respectiva.

En los supuestos N°08 al N°13, se requiere de la firma de dos (2) testigos de la Entidad.

La aplicación de las penalidades, son independientes, es decir, por cada falta cometida.

### **8. OTRAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA.**

- La merced conductiva mensual se fija en S/ 700.00 (setecientos y 00/100 soles) monto que incluye el concepto de pago de agua y energía eléctrica; la que se pagara por adelantado; asimismo deberá abonar en calidad de garantía el monto de dos mensualidades de la merced conductiva, en la cuenta corriente de LA ENTIDAD.
- EL CONTRATISTA contará con un libro de Quejas y/o reclamos, el que será proporcionado a solicitud del personal usuario, para la atención de cualquier tipo de observación.
- EL CONTRATISTA, en cada una de las mesas ubicadas en los comedores dispondrá de servilletas, limón, botellas de aliño, de ensaladas naturales y otros que crea conveniente, sin que esto represente costo adicional alguno.
- El Personal del CONTRATISTA deberá portar obligatoriamente, fotocheck, el mismo que será otorgado por EL CONTRATISTA, debiendo portar en forma permanente copia de su carné sanitario para presentarlo ante cualquier solicitud de LA ENTIDAD.
- El transporte y traslado de víveres y todo tipo de alimentos (insumos y utensilios), así como la eliminación de desperdicios, deberá efectuarse fuera de los horarios de labores del personal de LA ENTIDAD.
- Los desperdicios se colectarán en recipientes adecuados provistos de tapas tipo vaivén, proporcionados por la empresa concesionaria y su eliminación



será diariamente en bolsas plásticas herméticamente cerradas, lo cual podrá ser verificado por LA ENTIDAD, mediante visitas inopinadas.

- El menaje y utensilios a emplear por parte de la empresa concesionaria deberán ser de material Resistente que permita su fácil y perfecta limpieza. Queda prohibido el uso de utensilios de plástico, despostillados, oxidados o susceptibles de oxidarse.
- Queda prohibido el Ingreso de personal ajeno al ambiente de la cocina, para lo cual se colocará en lugar visible un letrero con la indicación: "Prohibido el ingreso de personal no autorizado a los ambientes de cocina, bajo responsabilidad".
- Sí LA ENTIDAD resultara siendo emplazada Judicialmente por terceros debido al incumplimiento de obligaciones que corresponden a EL CONTRATISTA o por haber causado daños a terceros, los gastos legales en que incurra en su defensa, así como los daños y perjuicios que se le cause, serán de entera responsabilidad del CONTRATISTA.
- EL CONTRATISTA se compromete a que sus actos y la de sus dependientes, así como de toda persona que designe 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 asumirá solidariamente y el incumplimiento dará lugar a la resolución inmediata del contrato.
- LA ENTIDAD se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador del proceso, de no justarse a la realidad, LA ENTIDAD estará facultada a resolver el contrato.
- En situaciones especiales de operaciones policiales y otras debidamente justificadas y motivadas (previa presentación de documento escrito) en las cuales esté comprometido el personal policial y no concurra a ingerir sus alimentos, LA ENTIDAD comunicará anticipadamente a EL CONTRATISTA con la finalidad de evitar la preparación de sus alimentos.
- El personal designado por EL CONTRATISTA para prestar el servicio, bajo ninguna circunstancia podrá transitar e Ingresar a los ambientes ajenos al área de trabajo; salvo que por razones de atención lo amerite.

## **9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO**

- El servicio a brindarse estará bajo la supervisión del Consejo de Administración, con apoyo del Comité de Fiscalización.
- El Consejo de Administración del servicio, con apoyo del Comité de Fiscalización, será la encargada de controlar y velar por la calidad, cantidad,

higiene, horarios de atención y demás obligaciones asumidas por el contratista, debiéndolo hacer en forma mensual o cuando el caso lo amerite, emitiendo el informe respectivo para remitirlo al Director de la ESCPOGRA PNP, para su control y acciones pertinentes.

- El Consejo de Administración del servicio, con apoyo del Comité de Fiscalización, solicitará la toma de muestras inopinada para el control microbiológico y/o bromatológico de los manipuladores, alimentos, de las superficies u otros que se requieran; pruebas que se realizarán en presencia del personal del concesionario o sus representantes.

## 10. ACREDITACIÓN SANITARIA.

El CONTRATISTA, al Iniciar el servicio, deberá presentar a los responsables del área usuaria, la relación detallada de sus trabajadores los cuales obligatoriamente deberán acreditar capacitación en higiene (Carnet de Salud emitido por la Municipalidad y/o ESSALUD o centro médico, para manipulador de alimentos) y manipulación de alimentos.

Dicho personal deberá permanecer en lo posible durante la vigencia del contrato: así mismo, cada vez que ocurra la necesidad de un cambio deberán comunicarlo a LA ENTIDAD con la debida justificación

## 11. PLAZO, LUGAR Y CANTIDADES DE LA PRESTACIÓN.

### 11.1. PLAZO

El plazo de ejecución de la prestación será de VEINTICUATRO (24) meses, contabilizados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

### 11.2. LUGAR DE LA PRESTACIÓN.

La prestación de los servicios, se llevarán a cabo en el siguiente lugar:

LUGAR DE LA PRESTACION			
	SEDE	LUGAR DE LA PRESTACIÓN	CAPACIDAD
ITEM 1	ESCPOGRA PNP	Comedor primer piso	68

### 11.3. CANTIDADES APROXIMADAS

CANTIDADES APROXIMADAS A SUMINISTRAR (LUNES A DOMINGO)		
SEDE	RACIONES DIARIAS	TOTAL ANUAL
ESCPOGRA PNP	39 (LUNES A SÁBADO)	3276
	04 EFECTIVOS DE SEGURIDAD DE LA ESCPOGRA	336

	LOS DOMINGOS	DÍAS	
--	-----------------	------	--

#### 11.4. FRECUENCIA Y HORARIO DE ATENCIÓN DEL SERVICIO

FRECUENCIA Y HORARIO DE ATENCION				
	SEDE	FRECUENCIA	TIPO DE ALIMENTO	HORARIO DE ATENCIÓN
ITEM 1	ESCPOGRA PNP	Lunes a sábado	Desayuno y almuerzo, de conformidad a los términos de referencia y bases.	Desayuno: 07:00 a 10:00 Hrs.  Almuerzo: 12:00 a 15:00 Hrs.
		De lunes a Domingo y feriados	Almuerzo y cena para el personal de servicio que pernocta, de conformidad a los términos de referencia y bases.	Almuerzo para el personal de servicio que pernocta: 12:00 a 15:00 Hrs.  Cena para el personal de servicio que pernocta: 17:00 a 18:00 Hrs. (cena)  Y en caso de inamovilidad hasta las 19:00 Hrs.

#### 12. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del CONTRATISTA en PAGOS MENSUALES

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada. Comprobante de pago (Factura original y copia) Orden de Servido.

#### 13. PLAZO PARA EL PAGO

LA ENTIDAD debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA DENTRO DE LOS quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

#### 14. SISTEMA DE CONTRATACION

A precios Unitarios

#### 15. VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes afectados serán de UNO (01) año contados a partir de la conformidad otorgada.

## 16. CONFORMIDAD

	ÁREA USUARIA	RESPONSABLE DE LA CONFORMIDAD
ITEM 1	ESCPOGRA PNP	CONSEJO DE ADMINISTRACION

## 17. NORMATIVIDAD APLICABLE

Todo lo no previsto en el presente Término de Referencia se aplicará lo dispuesto en DIRECTIVA DGPNP N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B., DIRECTIVA N° 001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC y demás normativa conexas y/o complementaria; en caso de ausencia de normas, se aplicará la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225 y su Reglamento.

Chorrillos, 21 de Abril del 2021

**VOCAL**

OA N°335189  
Richar Cristian BECKER LOAIZA  
COMANDANTE PNP

**SECRETARIO**

OA N° 342235  
José Luis PALOMINO RAMOS  
MAYOR PNP

**PRESIDENTE**

OA N° 197895  
Gelmer Ángel GARAY CASTAÑEDA  
COMANDANTE PNP

## POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ

### CONVOCATORIA DE LICITACION DE LA CONCESION DE LA CAFETERIA-COMEDOR Y ATENCION DEL ROUD DE LA ESCUELA DE POSGRADO PNP

#### **CRONOGRAMA:**

- Convocatoria	:	21ABR22
- Recepción de expedientes	:	23ABR22 AL 25ABR22
- Apertura de Sobres	:	26ABR22
- Degustación	:	27ABR22
- Evaluación de Propuestas	:	27ABR22
- Publicación y notificación del Ganador de la Buena Pro	:	28ABR22
- Reclamos y/o impugnación	:	29ABR22
- Suscripción del Contrato	:	30ABR22
- Remisión del expediente y comunicación de la Concesión a la ENFPP	:	30ABR22

#### **REQUISITOS:**

1. Solicitud dirigida al Presidente de la Comisión Especial encargada del proceso de selección para la Concesión de la cafetería Escpogra PNP, Señor Cmdte PNP Jefe de Estado Mayor de la Escuela de Posgrado PNP.
2. Certificado Médico expedido por el Centro de Salud del MINSA
3. Certificado domiciliario (ORIGINAL)
4. Carnet de Sanidad (ORIGINAL)
5. DNI., CIP o Carnet Familiar PNP.
6. Voucher (Original y Copia), demostrando capacidad económica de QUINCE MIL SOLES (S/. 15,000.00).
7. Certificado de Antecedentes Penales (ORIGINAL)
8. Certificado de Antecedentes Policiales (ORIGINAL).
9. Ficha RUC que demuestre que el postulante se encuentra activo (ORIGINAL).
10. Certificado de encontrarse inscrito y activo en el RNP Registro Nacional de Proveedores, a efectos de poder contratar con el Estado. (ORIGINAL)
11. Declaración Jurada Simple de tener conocimiento de las reglas del Proceso y de la DIRECTIVA DGPNP N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B. del 03MAY2014 y Directiva N°001-2021-COMGEN- PNP/SECEJE-DIRADM PNP/SEC del 20MAR2021
12. Copia de contratos que demuestren la experiencia en administración de cafeterías y/o comedores.
13. DNI. Carnet de Sanidad de Cocineros y mozos (COPIA).
14. Listas y Costos de Menú (Copia).
15. Los postulantes presentaran su expediente en forma ordenada en un Folder de Manila y foliados por Duplicado conforme a las bases.

## CONDICIONES DE ATENCION DEL CONCESIONARIO DE LA CAFETERÍA-COMEDOR Y ATENCIÓN DEL ROUD

- El concesionario proporcionara sus servicios al personal Policial de lunes a sábado (desayuno, almuerzo y cena) y ante los servicios de Fiestas Patrias y otros feriados que por su naturaleza se requiere la presencia del personal, la atención se otorgara de acuerdo al horario del servicio establecido por la superioridad Policial. Para lo cual deberá preparar:
  - ✓ Platos fríos y calientes a la carta o menú.
  - ✓ Bebidas frias o calientes
  - ✓ Sandwichs
  - ✓ Pasteles
  - ✓ Gelatinas
  - ✓ Jugos
  - ✓ Bebidas envasadas (gaseosas, néctares, entre otros)
  - ✓ Galletas, y otros productos envasados similares.
  - ✓ Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas
- Determinará conjuntamente con el Jefe de la Unidad Policial el monto de la Merced Conductiva o Arrendamiento del Local donde funcionará la Cafetería y/o Comedores incluyendo los pagos de los servicios de agua y luz y su depósito en la Cuenta de la Unidad Ejecutora respectiva.
- Tener en cuenta que el Estado paga por concepto de alimentos para el personal policial OCHO/100 NUEVOS SOLES (S/. 8.00), por efectivo policial diariamente.
- Por Cualquier deficiencia que pudiera observarse con relación al aseo, atención, alteración de los preciso descuentos indebidos o descomposiciones de alimentos; así como por faltamiento verbal del concesionario y/o de sus empleados a los usuarios (Previa formulación del Parte respectivo y anotación en el Cuaderno de Control y Supervisión de Cafeterías y Comedores que se apertura a en la Dependencia Policial) se les impondrá en forma progresiva las Sanciones siguientes:
  - PRIMERA VEZ: Amonestación Verbal.
  - SEGUNDA VEZ: Amonestación Escrita Notarial.
  - TERCERA VEZ: Rescisión del Contrato.

## FACTORES PARA LA EVALUACION DE EXPEDIENTES

La evaluación de expedientes se realizará sobre un máximo de **Cien (100), puntos**, que la Comisión Especial lo hará teniendo en cuenta los siguientes aspectos:


- Experiencia en la Administración de Comedores Máximo VEINTE (20) PUNTOS, DIEZ (10) PUNTOS, por año de experiencia
- Calificación del personal (Cocinero-estudios, según categorías; y mozos-presentación y experiencia), máximo VEINTE (20) PUNTOS (deberán documentarlo mediante curriculum).
- Lista y costos del menú Máximo TREINTA (30) PUNTOS.

- Calidad del menú máximo TREINTA (30) PUNTOS, para asignar este puntaje los postulantes deberán cumplir con la prueba que establezca la Comisión.

Chorrillos, 21 de abril de 2022.

### LA COMISION ESPECIAL


VOCAL



---

OA. 335189  
Richar C. BECKER LOAIZA  
CMDTE. PNP

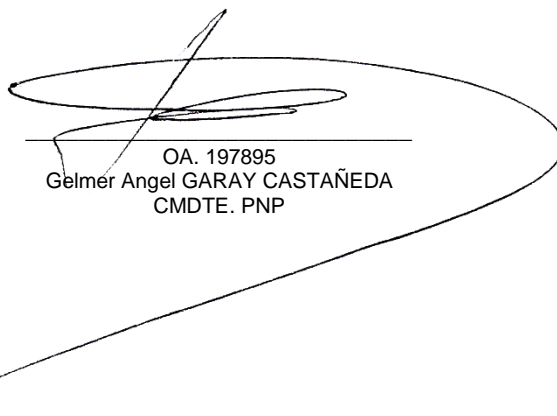
SECRETARIO



---

OA. 342235  
José Luis PALOMINO RAMOS  
MAYOR PNP

PRESIDENTE



---

OA. 197895  
Gelmer Angel GARAY CASTAÑEDA  
CMDTE. PNP

## **DE LOS POSTORES.**

La concurrencia del postor al concurso, implica el conocimiento de la Directiva DG-PNP- N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B. DEL 09MAY2014, así como de las Bases y el sometimiento a ellas en todos sus extremos.

## **DE LAS CONSULTAS Y ABSOLUCIONES.**

Cualquier consulta u observación al Proceso de los postores que participan en la convocatoria, deberá formularse por escrito al Comité designado para el Proceso de Selección de la Concesión del Comedor de la Escuela de Posgrado PNP.

## **OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN.**

1. La Comisión formulará un cuadro comparativo conteniendo las tres (03) mejores propuestas seleccionadas.
2. Evaluando las características de la propuesta de cada postor la Comisión Especial de Selección, dará preferencia a la propuesta que preste mayor bienestar y adecuado interés al personal PNP Beneficiario.
3. Los acuerdos de la Comisión Especial de Selección, se hará constar en
4. Acta la misma que será de conocimiento del personal PNP que labora en la Escuela de Posgrado PNP.
5. La Concesión del Comedor de la Escuela de Posgrado PNP será otorgada por la Comisión Especial de Selección.
6. Luego de concluido la convocatoria se exhibirá durante dos (02), días consecutivos la propuesta ganadora en el periódico mural de la Unidad Policial
7. La Comisión Especial, una vez terminado el Proceso de Convocatoria, Notificará al postulante ganador con quien suscribirá el Contrato respectivo, entregándose el ambiente correspondiente, una vez se haya concluido las refacciones dispuestas por el Comando Institucional.
8. Los aspectos que inequívocamente se consigna en el contrato serán:
  - a. El concesionario no podrá transferir parcial ni totalmente a terceros, la prestación a su cargo, teniendo responsabilidad, total sobre la ejecución y cumplimiento del convenio bajo la pena de resolución del mismo y ejecución de garantía.
  - b. Las características de su propuesta no podrán ser alteradas ni sustituidas.

## **OBLIGACIONES DEL GANADOR DE LA CONCESIÓN.**

### **El ganador de la concesión deberá de suscribir el Contrato en el plazo establecido**

Habiéndosele otorgado la Buena Pro al ganador del Proceso, el Contrato será celebrado y suscrito una vez obtenida la Autorización de la Unidad Ejecutora ENFPP-PNP.

El ganador está obligado a presentar los documentos que se requieran de sus trabajadores a fin de garantizar el buen estado de salud de los mismos antes y durante su gestión.



## **ASPECTOS COMPLEMENTARIOS.**

La interpretación y detalles no previstos en la Directiva Vigente, así como de las Bases durante el Proceso de Convocatoria es atribución exclusiva de darle solución la Comisión Especial encargada del proceso de Selección.

### **BASE LEGAL**

- Constitución Política del Perú.
- Código Civil.
- Ley No.27050 (Ley de la persona con discapacidad) y su modificatoria Ley No.28164.
- Ley No.27444 “Ley de Procedimientos Administrativos Generales “
- DIRECTIVA DG-PNP N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B DEL 03MAY2014.- (Normas y procedimientos para la formulación de contratos de arrendamiento y funcionamiento de cafeterías y/o comedores en las dependencias PNP)
- DIRECTIVA N° 001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC DEL 20MAR2021.- (Normas y procedimientos para la administración de los fondos de alimentos de personas – Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), asignadas a las Unidades de organización de la Policía Nacional del Perú)

### **RELACION CONTRACTUAL**

El Contrato puede ser resuelto unilateralmente por la Junta de Administración sin ninguna indemnización o Reparación Civil al Concesionario por las siguientes causales:

1. Proporcionar alimentos de mala calidad o ser preparados con productos que se encuentran deteriorados, malogrados y/o contaminados.
2. Faltar por más de dos veces continuas a tres discontinúas en forma injustificada, durante el mes dejando sin alimentos al personal PNP.
3. Por maltrato físico o verbal debidamente comprobado a cualquier efectivo policial que tenga derecho al ROUD.
4. Pasar una inspección comprobándose la mala calidad de los insumos utilizados, descuido en la limpieza del personal, el orden y el aseo de los ambientes designados para el comedor.
5. Cometer fraude o presentar documentos falsos incluyendo boletas de venta, facturas y otros documentos válidos para dar cuenta a la Superioridad.
6. Bajar la calidad y cantidad del ROUD, conforme a la Directiva que regula la Administración de la ROUD.
7. Culminado el proceso de concesión, elevará un Informe Final al Titular de la Dependencia Policial, quien suscribirá el contrato de Arrendamiento respectivo, por triplicado; que tendrá una duración de DOS (02) años, renovables por UN (01) año por única vez, por ningún motivo el contrato excederá de TRES (03) años, incluyendo su prórroga.

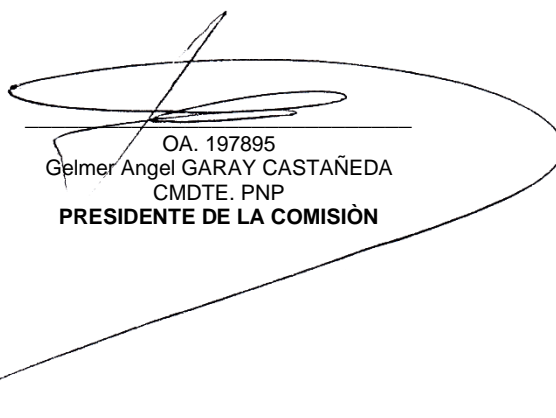
8. Por voluntad de las partes notarialmente.

### **DECISIÓN EN LA CALIFICACION FINAL.**

La Comisión Especial de Selección, encargada del Proceso de convocatoria después de haber evaluado todos los expedientes recepcionados, tomará la decisión final, declarando como ganador del concurso al postulante que obtuvo mayor puntaje en la evaluación de los expedientes.

**NOTA: LOS EXPEDIENTES DE LOS POSTORES SERAN RECEPCIONADOS EN LA OFICINA MESA DE PARTES DE LA ESCUELA DE POSGRADO PNP, SITO EN LA AV. GUARDIA CIVIL 800 LA CAMPIÑA CHORRILLOS, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LA DIRECTIVA DG-PNP Nº 20-12-2014-DIREAP- DIRBIE PNP/EM-B. DEL 03MAY2014 Y EL CRONOGRAMA DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.**

### **LA COMISION ESPECIAL**



OA. 197895  
Gelmer Angel GARAY CASTAÑEDA  
CMDTE. PNP  
**PRESIDENTE DE LA COMISION**