

INVITACIÓN

**CONCURSO AL PROCESO DE CONCESIÓN
DE LA RACIÓN ORGÁNICA ÚNICA DIARIA
PARA PERSONAL DE LA OFICINA DE
DISCIPLINA PNP BAGUA.**

SE INVITA A LOS INTERESADOS (AS), AL CONCURSO PARA LA CONCESIÓN DE LA RACIÓN ORGÁNICA ÚNICA DIARIA PARA PERSONAL DE LA OFICINA DE DISCIPLINA PNP BAGUA, PARA EL PERÍODO COMPRENDIDO DEL 01 DE FEBRERO 2025 HASTA EL 31 DE ENERO 2026.

BAGUA GRANDE, 15 DE ENERO DEL 2025.

ATTE.
LA COMISION



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN ESPECIAL ENCARGADA DEL PROCESO DE CONCESIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA ROUD PARA EL PERSONAL POLICIAL QUE LABORA EN LA OFICINA DE DISCIPLINA PNP BAGUA, UBICADO EN EL JR. JOSE SANTOS CHOCANO CDRA. 2 (2DO. PISO POLICLÍNICO POLICIAL BAGUA GRANDE –, PARA EL PERÍODO 01 DE FEBRERO 2025 AL 31 DE ENERO 2026.

Nro	ETAPAS DEL PROCESO	CRONOGRAMA	RESPONSABLE
1	Convocatoria, entrega y publicación de bases (portal www.policia.gob.pe)	Del 15 AL 19ENE2025	COMISIÓN ESPECIAL
2	Presentación de expedientes (sobre cerrado y lacrado)	Del 15 AL 19ENE2025 08:00 A 13:00 HORAS	SECRETARIA OD PNP BAGUA
3	Apertura de sobres, evaluación de expedientes.	El 23 ENERO 2025 (HORA 11.00)	COMISIÓN ESPECIAL
4	Publicación del resultado (Buena Pro)	23 ENERO 2025 (17:00)	COMISIÓN ESPECIAL
5	Recepción y notificación del Ganador	27 ENERO 2025	COMISIÓN ESPECIAL
6	Firma del Contrato	30 ENERO 2025	COMISIÓN ESPECIAL
7	Inicio de actividades	01 FEBRERO 2025	COMISIÓN ESPECIAL

La recepción de expedientes de los postores será en el horario de 08:00 a 13:00 HORAS, conforme al cronograma, en secretaria de la Oficina de Disciplina PNP Bagua, sito en Jr. José Santos Chocano Cdra. 2 (2do. Piso del Policlínico Policial PNP Bagua Grande).

LA COMISIÓN ESPECIAL

SECRETARIO



SA - 31341527
Oscar TORREJON CHUQUIZUTA
ST2 PNP
SECRETARIO COMISIÓN ROUD

TITULARES

VOCAL



SA - 31320848
Janet Soledad HÉRRERA CARRANZA
ST1 PNP
VOCAL COMISIÓN ROUD

PRESIDENTE



SA - 31314610
Segundo A. PÚSCAN QUISTAN
ST1 PNP
PRESIDENTE COMISIÓN ROUD

POLICÍA NACIONAL DEL PERÚ

IG PNP DIRINV

OD PNP BAGUA.

CONVOCATORIA PARA LA CONCESIÓN DE LA RACIÓN ORGÁNICA ÚNICA DIARIA DEL PERSONAL POLICIAL QUE PRESTA SERVICIOS POLICIALES EN LA OFICINA DE DISCIPLINA PNP BAGUA

BASES ADMINISTRATIVAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN PARA LA ATENCIÓN DE LA RACION ORGANICA UNICA DIARIA PARA EL PERSONAL POLICIAL QUE PRESTA SERVICIOS EN LA OFICINA DE DISCIPLINA BAGUA, A LA PERSONA NATURAL Y/O JURÍDICA REF. DIRECTIVA DG PNP N° - 20 -12-14- DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B Y DIRECTIVA N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE- DIRADM PNP.SEC.

Se invita a las personas naturales y/o jurídicas a participar en el proceso de selección para el otorgamiento de la concesión para la atención de la Ración Orgánica Única Diaria para el personal policial que presta servicios en la Oficina de Disciplina PNP Bagua.

1. El contrato de Concesión para la atención de la Ración Orgánica Única Diaria para el personal policial que presta servicio en la Oficina de Disciplina PNP Bagua, estará sujeto a normas establecidas en el Código Civil vigente; así como en las normas internas de la Policía Nacional del Perú, para efectos del Contrato, las partes se someten al juzgado competente del lugar donde se ubican 2do. Piso Policlínico policial Bagua Grande, renunciando expresamente al número de sus domicilios asimismo el tiempo de duración del contrato estará sujeto a la aprobación del Comité de selección, el mismo que se llevara de acuerdo al siguiente cronograma.

**ATTE.
LA COMISIÓN**



ASPECTOS A EVALUAR.

La Comisión Especial efectuará la evaluación de expedientes, sobre un máximo de CIEN (100) puntos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1. Experiencia en administración de cafeterías y/o comedores. **Máximo 20 puntos, (5 puntos por año de experiencia)**, la cual se demostrará con la copia de los contratos realizados con entidades públicas y/o privadas, (vigentes y/o años anteriores) con una certificación de la entidad contratante con fecha actualizada dentro del periodo de ejecución del proceso (fecha de recepción de expedientes).

2. Calificación del personal clave (cocinero, ayudante de cocina, mozos y Nutricionista). **Máximo 20 puntos**, la cual se demostrará con la documentación sustentatoria, la misma que consistirá en lo siguiente:

- Nutricionista inscrito en el colegio de nutricionistas del Perú, con una anterioridad de ejercer en la profesión de seis meses posteriores al proceso, debiendo acreditar con la documentación sustentatoria.
- Cocinero con experiencia mínima en la profesión de seis meses continuos el mismo que deberá demostrar con el certificado de trabajo emitido por el empleador y alternas por un año de experiencia, estos deberán presentarse con fecha actualizada en el periodo de ejecución del proceso, asimismo pueden presentar certificados de haber efectuado estudios relacionados a la especialidad de gastronomía (cocina).
- Ayudante de cocina y mozos para ser calificados por el comité deberán de presentar certificación de haber laborado en restaurantes por un tiempo no menor a un año, el mismo deberá de ser actualizados a la fecha de ejecución del proceso.

En caso de detectarse documentación que no se ajuste a la verdad, automáticamente se eliminara del Proceso de selección para la concesión de atención de la Ración Orgánica Única Diaria, sin perjuicio de ser denunciado al Ministerio Publico.

3. Lista de menús y dietas a servir, Costos del Menú y mejoras a servir. **Máximo 30 puntos** el cual se demostrará mediante la relación de Menú mensual y propuesta del Postulante en base al monto del ROUD S/ 12.00, el puntaje a otorgar será de 0 a 30 puntos en relación a las propuestas que indique cada postor de acuerdo a lo siguiente:

3.1 Calidad del servicio de atención de la ROUD consistirá en desayuno, almuerzo y cena, indicar en su propuesta, las cuales serán elaboradas en función a la Directiva N° 20-21-2008-DGPNP-EM (RD 799-DIRGEN/EMG, Lima 26 agosto del 2008) otorgándose de la siguiente forma.

15 Puntos:

15 puntos si se considera la siguiente estructura nutricional en el almuerzo.

- Almuerzo

- 1) 300 cc de sopa de verduras (3 veces/semana) o una taza de ensalada de verdura crudas o media tasa de ensalada verduras cocidas (4veces/semana).
- 2) Una presa de carne roja de 100 a 120g PNC o presa de Pollo de 110 a 200g PNC o presa de Pescado de 150g PNC.
- 3) 01 ración de cereal: arroz, trigo quinua o fideos como guarnición de 80g



- PNC y 120g PNC como plato único (chaufa, arroz verde, tallarines).
- 4) 01 ración de fruta fresca de estación de 200g PNC.
- 5) 250cc fresco de frutas natural.
- **05 Puntos** adicionales si considera.
Reemplazar la sopa por entradas variadas como papa a la huancaína, tamalito, causa, salpicón de verduras, palta rellena, etc.

3.2 5 puntos:

5 puntos adicionales si se considera la siguiente estructura nutricional en el desayuno o cena:

Cena o su equivalente (desayuno)

- Una presa de carne de roja de 100 a 120 g PNC o presa de pollo de 150g (110g) PNC o presa de pescado de 150g PNC.
- 01 ración de cereal arroz, trigo, quinua o fideos como su guarnición de 80 g PNC y 120g PNC como plato único (chaufa, arroz verde, tallarines)
- 01 ración de postre (pastel o mazamorra) de 250g PNC
- Infusión de hierbas 250 cc

3.3 Los costos del desayuno y almuerzo o almuerzo y cena en base al monto asignado por el Estado DOCE CON 00/100 Soles (S/12.00)

3.4 Indicar la rotación de la programación del menú diario presentar físicamente. **(1 puntos)**

3.5 Proponer número de días de mejoramiento en el menú mensual programado. (Indicar número de días y en qué consistirá cada una). **(2 puntos)**

3.6 Proponer número de atenciones especiales en el periodo de los seis (06) meses (indicar en qué consistirá cada una). **(2 puntos)**

3.7 El postor debe presentar una declaración jurada SIMPLE de cumplimiento de cada propuesta indicando en caso de incumplimiento deberá indicar que se somete a la rescisión del contrato por incumplimiento del mismo

3.8 5 puntos:

5 puntos adicionales si se considera la siguiente estructura nutricional en el desayuno o cena:

Cena.

- 6) Una presa de carne de roja de 100 a 120 g PNC o presa de pollo de 200g (110g) PNC o presa de pescado de 150g PNC.
- 7) 01 ración de cereal arroz, trigo, quinua o fideos como su guarnición de 80g PNC y 120g PNC como plato único (chaufa, arroz verde, tallarines)
- 8) 01 ración de postre (pastel o mazamorra) de 250g PNC
- 9) Infusión de hierbas 250 cc.

4. Frecuencia del menú: **máximo 30 puntos.** Deberá presentar un programa de menú mensual teniendo en cuenta la directiva Nro. 20-21-2008-DGPNP EM (RD—DIRGEN/EMG, Lima 26 agosto del 2008 el cual debe de ser visado por un nutricionista colegiado:

12 Puntos: 08 Puntos si se considera una frecuencia semanal de presa de carne rojas (res o cerdo) de 2 veces en el almuerzo y cena o desayunos y **4 Puntos** adicionales si la frecuencia es de 3 veces.

12 Puntos: 08 Puntos si se considera una frecuencia semanal de ave (pollo, pavo y pavita) de 2 veces en el almuerzo y cena o desayunos y **4 Puntos**



adicionales si la frecuencia es de 3 veces.

06 Puntos: si se considera semanal de pescados y mariscos de una vez por semana

5. Al Personal Policial discapacitado que se encuentre en la situación de retiro, doce meses anteriores a la convocatoria del presente proceso de contratación y viudas del personal PNP, fallecido en cumplimiento del deber, se le asignara una bonificación adicional de 15% sobre el puntaje final obtenido para lo cual presentarán la respetiva documentación sustentatoria,

DE LOS POSTORES.

1. Podrán presentarse como postores a la Convocatoria de selección, las personas naturales, jurídicas y discapacitadas y/o viudas del personal policial que hayan fallecido en el cumplimiento del deber, acreditados como tal, conforme a disposiciones institucionales, siempre y cuando reúnan los requisitos establecidos.
2. La concurrencia del Postor al Concurso, implica el conocimiento de las bases de la DIRECTIVA N° 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B., y DIRECTIVA N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE- DIRADM PNP.SEC., 20MAR2021 y de la Directiva N° 20-21-2008-DGPNP –EM-B Condiciones de Valor Nutricional de la Ración Alimentaria sometiéndose a ellas en todas sus partes.
3. El expediente no será devuelto a los postulantes toda vez que obran en el archivo de la Comisión Especial de Evaluación de la Oficina de Disciplina PNP Bagua ubicado en el Jr. José Santos Chocano Cdra. 2 (2do. Piso Policlínico Policial PNP Bagua Grande) Para posteriores inspecciones.
4. Los Postores harán entrega de sus expedientes debiendo mantener el orden (FOLIADO) en la documentación presentada de acuerdo a lo estipulado en la base de concesión, documentación que se detalla a continuación:



PROCESO DE SELECCIÓN

- A. La propuesta se presentará al comité de selección de la Oficina de Disciplina PNP Bagua, para el otorgamiento de la prestación de servicio alimentario como proveedor de la Ración Orgánica Única Diaria (R.O.U.D), numerado y firmado en todas sus páginas por el postor o representante autorizado, en sobre cerrado y lacrado.
- B. El sobre consignará en la parte superior izquierda, el nombre del postor y la cantidad de folios de los documentos contenidos (número de folios).

REQUISITOS.

1. Solicitud dirigida al Presidente de la Comisión Especial encargada del Proceso de Selección para el otorgamiento del servicio de concesión para personal de la Oficina de Disciplina Bagua, debiendo signar la documentación en el orden a lo estipulado en las bases y la representación legal, la cual debe ser vigente.
2. Declaración Jurada indicando que en caso que resultase ganador (a) presentara los Certificado Médico otorgado por los Centros de Salud del Ministerio de Salud de la localidad, del ganador y sus trabajadores, los mismos que serán entregados en el plazo establecido por el Comité de selección.
3. Declaración Jurada indicando que en caso que resultase ganador presentará el Certificado Domiciliario en original el mismo que será entregado en el plazo

establecido por el Comité de selección.

4. Copia fotostática del Documento Nacional de Identidad (DNI), del postor y sus trabajadores.
5. Presentar (Boucher de entidad bancaria que demuestre una capacidad económica equivalente a CINCO MIL con 00/100 soles (S/ 5,000.00) incluidos personal PNP con discapacidad y/o viudas de personal PNP fallecidos en Acto de Servicio, debiendo de presentar documento (CONSTANCIA BANCARIZADA - BOUCHER) emitido por la entidad bancaria de la existencia del dinero en una cuenta corriente a nombre del postor, con fecha vigente al proceso.
6. Declaración Jurada Simple indicando que en caso que resultase ganador hará entrega de los Certificados de Antecedentes Policiales y civiles y/o penales originales del postor, y de su personal a laborar en la atención del servicio, el mismo que será entregado en el plazo establecido por el Comité
7. Estar inscritos en la Superintendencia de Administración Tributaria (SUNAT) contar con RUC y autorización para emitir factura electrónica, a fin de dar cumplimiento a los dispositivos de carácter tributario, señalados en el Código Tributario y estar vigente a la fecha.
8. Certificado del Registro Nacional de Proveedores vigente para contratar servicios.
9. Declaración Jurada Simple conteniendo lo siguiente
 - De haber tomado conocimiento de las Bases del Proceso y de la DIRECTIVA Nro. 20-12-2014-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B., y DIRECTIVA N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE- DIRADM PNP.SEC., 20MAR2021 y de la Directiva Nro. 20-21-2008-DGPNP –EM-B Condiciones de Valor Nutricional de la Ración Alimentaria sometiéndose a ellas en todas sus partes.
 - No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el estado, conforme al ART. 11 "IMPEDIMENTOS" de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N°30225
 - Conocer, aceptar y someterse a los documentos del procedimiento de selección, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
 - Ser responsable de la veracidad de la documentación e información que presenta en el proceso de selección.
 - No haber incurrido y se obliga a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad.
 - Comprometerse a mantener su oferta durante su procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato de resultar favorecido de la buena Pro.
 - Contener las sanciones contenida en la presente Ley de contrataciones del estado y su reglamento, así como las disposiciones aplicables de la LEY N° 27444. Ley de procedimiento general administrativo.
10. Presentar la copia de los contratos realizados (vigentes y/o años anteriores) con una certificación de la entidad contratante con fecha actualizada dentro del periodo de la ejecución del proceso (fecha de recepción de expedientes).
11. Copia de los documentos del personal de trabajadores (personal clave)
 - Nutricionista inscrito en el colegio de nutricionistas del Perú, con una anterioridad de ejercer en la profesión de seis meses posteriores al proceso, debiendo de acreditar con la documentación sustentadora.
 - Cocinero con experiencia mínima en la profesión de seis meses continuos el mismo que deberá de demostrar con el certificado de trabajo emitido por el empleador y alternas con un año de experiencia, estos deberán presentarse con fecha actualizada a la ejecución del proceso, asimismo pueden presentar certificados haber efectuado estudios relacionados a labor



de cocina.

- Ayudante de cocina y mozos para ser calificados por el comité deberán de presentar certificación de haber laborado en restaurantes por un tiempo no menor a seis meses, el mismo deberá de ser actualizados a la fecha de ejecución del proceso.

12. Lista y Costos de Menú (Propuesta del Postulante Cantidad de menús diarios que otorgara en base al monto del ROUD S/.12.00) y la variedad de potajes (listas de sopas, segundos, bebidas calientes y frías, postres y frutas y entradas si se diese el caso) a brindar en la atención y las mejoras y atenciones especiales todas estas mediante documentación detallada. Para que el comité efectúe la calificación y Declaración Jurada Legalizada de su cumplimiento.
13. Carta suscrita por el concesionario indicando la CUENTA DE DETRACCIÓN en el comprobante de pago.
14. Resolución de Discapacidad. (Solo en el caso que lo amerite).
15. Resolución de Baja del Titular Fallecido. (Solo en el caso que lo amerite). En caso de que los postores no cumplan en presentar la documentación solicitada y se detectase visos de fraude (documentos) será motivo de descalificación del presente proceso de concesión de atención de alimentos para el personal policial que presta servicio en el Complejo La Familia, asimismo los expedientes no serán devueltos a los postulantes, toda vez que obrarán en el Archivo de la dependencia policial.

DE LAS CONSULTAS Y ABSOLUCIONES.

Cualquier consulta y/o observaciones de los postores que hayan adquirido las bases de la presente convocatoria, deberán de formularse por escrito a la Comisión Especial encargada del Proceso de Selección, las mismas que serán entregadas el día 20 ENERO 2025 DE 09:00 A 13.00 HORAS, en secretaria de la Oficina de Disciplina PNP Bagua (único día).

DEL OTORGAMIENTO DE LA CONCESION.

1. La comisión formulara un cuadro comparativo conteniendo las mejores propuestas.
2. Evaluados las características de la propuesta de cada postor, la comisión seleccionará la más convenientes, a equivalencia de condiciones se dará preferencia a la propuesta económicas más adecuadas al interés de la entidad convocante, asimismo los postores podrán mejorar las propuestas referentes a la calidad del menú y su costo, el mismo que será evaluado por la comisión especial de evaluación del otorgamiento de la concesión Los Acuerdos de la Comisión se harán constar en Acta.
3. La Comisión Especial encargada del Proceso de Selección para el otorgamiento de la Concesión de ROUD, para la atención de la Ración Orgánica Única Diario a llevarse a cabo en la oficina de secretaria de la OD PNP Bagua, una vez terminado el proceso, notificara al ganador de la concesión y dará cuenta mediante el Informe respectivo al Sr. Coronel PNP Jefe de la Oficina de Disciplina PNP Bagua, el mismo que firmara el Contrato.
4. El concesionario no podrá transferir parcial ni totalmente a terceros, la prestación del servicio de atención de la Ración Orgánica Única Diaria para el personal policial que presta servicio en el Complejo La Familia, a su cargo, teniendo responsabilidad total sobre la ejecución y cumplimiento del convenio bajo penalidad de rescisión del mismo.



5. Las características de su propuesta no pueden ser alteradas ni sustituidas.

DE LAS OBLIGACIONES DEL GANADOR (A) DE LA CONCESIÓN

1. Cumplir con lo estipulado en el contrato y su permanencia en el local durante el horario de atención de lunes a domingo durante la vigencia del contrato.
2. El proveedor proporcionará los servicios de alimentación de desayuno y almuerzo o almuerzo y cena de acuerdo a la lista de revista del personal PNP de la Oficina de Disciplina PNP Bagua y será en forma diaria.
3. El concesionario quiere rescindir el contrato se le aplicara la penalidad del 10% del monto Facturado del Mes
4. En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por El proveedor, éste asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del personal afectado, hecho que será denunciado al área de salubridad correspondiente, sin perjuicio de proceder de acuerdo a Ley.
5. El proveedor deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como dos (02) extintores de 12 kilogramos (06 kg), como mínimo de polvo químico seco en buen estado de operatividad y vigencia.
6. El proveedor no podrá transferir total o parcialmente el servicio contratado.
7. Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas vigentes del (Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT, Municipalidad)
8. El proveedor deberá colocar en lugar visible los tipos de menú diario ofrecidos a los comensales durante la semana, debiendo estos ser variados cada día asimismo hará llegar una copia cada lunes inicio de semana al secretario del concejo de administración. Visado por un nutricionista.
9. Es de exclusiva responsabilidad del proveedor el pago de las remuneraciones, beneficios sociales y seguro de asistencia médica de su personal, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con la Entidad.
10. Cuando a juicio de la Entidad manifestado por escrito, se solicite cambiar a un trabajador que no satisfaga las exigencias del Trabajo (mala conducta, riesgo contra la seguridad) el proveedor deberá hacerlo en un plazo que no excederá de dos días hábiles de solicitado.
11. El proveedor asumirá la responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez de su personal o de terceras personas, que pudieran ocurrir durante la prestación del servicio.
12. Es responsabilidad del proveedor llevar el control de la cantidad de raciones atendidas en forma diaria, debiendo contrastar en forma semanal con el control que realizara el Concejo de Administración de la Ración Orgánica Única Diaria, de la dependencia policial.
13. El proveedor está prohibido de intercambiar los tickets de consumo por otros productos, que no sea la Ración orgánica única diaria (alimento cocido), así como por dinero en efectivo, el incumplimiento del mismo motivara la rescisión del contrato en forma inmediata.
14. El proveedor debe cumplir con las siguientes recomendaciones para la prevención del contagio del COVID-19:
 - ✓ El proveedor debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies empleadas para los distintos procesos. Así como de todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o comensales) con la mayor frecuencia posible.
 - ✓ Desinfectar las mesas de trabajo, mesas y sillas de los comensales con





- ✓ soluciones desinfectantes antes y después de cada atención.
- ✓ La disposición de los residuos sólidos generales debe realizarse de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".
- ✓ Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.
- ✓ Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo del personal.
- ✓ Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso del comedor y/o en los servicios higiénico, y debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior. El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.
- ✓ El proveedor es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente a su personal, así como realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario.
- ✓ Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo del personal para el posterior lavado y desinfección.
- ✓ El personal debe realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el ingreso, así como para el retorno a casa.
- ✓ El concesionario, personal encargado de la preparación, personal encargado de la atención y otras actividades relacionadas a la atención de la Ración Orgánica Única Diaria, deberán de contar con su certificación de haber pasado su prueba Molecular COVID-19., vigente a la fecha de iniciación del servicio.
- ✓ Limpiar y desinfectar todas las superficies, inclusive los empaques de los productos que se compran para el consumo, especialmente en situaciones de brotes, epidemias y pandemias.
- ✓ Las hortalizas, frutos, tubérculos, huevos crudos, deben lavarse en el chorro de agua, retirando todo polvo y suciedad, dependiendo de la necesidad de conservarse al frío, deberá almacenarse en refrigeración, no es necesario el uso de ningún detergente para su lavado.
- ✓ Las carnes, aves y pescados, deben lavarse a chorro de agua y preservarse en congelación si no se preparan inmediatamente.
Estos alimentos son altamente perecibles y no deben estar expuestos a temperatura ambiente.
- ✓ Tener tablas de picar distintas, una para carnes (alimentos crudos) y otro para vegetales y frutas (consumo directo).
- ✓ Para el personal de cocina queda prohibido el uso de alcohol en gel o alcohol al 70% debido a que es un líquido inflamable
- ✓ Contar con el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Usar agua hervida para la preparación de refrescos e informes. Mantener una adecuada conservación de los alimentos.
- ✓ Separar alimentos crudos y cocinados.
- ✓ En caso una persona sude, evitará tocarse el rostro, primero tendrá que retirarse toda la protección, lavarse las manos, secarse la cara con papel o lavarse el rostro y volver a colocarse la protección (mascarilla, guantes cofia).

- ✓ Se prohíbe el uso de celulares dentro de la cocina el comedor solo operará al 40% de su capacidad.
- ✓ El comedor deberá estar desinfectado al inicio y al término de las labores.
- ✓ El responsable de la concesionaria dará cumplimiento al presente protocolo, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene, saneamiento y control de calidad.
- ✓ Previo al uso del microondas para calentar los alimentos, se deberá lavarse las manos, en caso de no ser posible el lavado de manos, usar alcohol en gel al 70%.
- ✓ El personal de limpieza, deberá limpiar el microondas antes y después de su uso.

15. Los alimentos de expendio deben ser preparados observando la composición dietética debidamente balanceada.
16. Preparar los alimentos con la limpieza del caso,
17. Fumigar el ambiente concedido cada tres meses
18. Atender con cortesía y respeto al personal policial evitando la controversia, siempre dando preferencia en la atención al personal policial que presta servicio en la Oficina de Disciplina PNP Bagua.
19. La confección de los tickets para el respectivo control, correrá por cuenta del concesionario (a) ganador de la Buena Pro.
20. No efectuar descuentos indebidos ni vender alimentos descompuestos o vencidos, en caso de constatarse el expendio de alimentos descompuestos y/o vencidos será, motivo de rescisión del contrato en forma inmediata y la denuncia respectiva.
20. Mantener el número de empleados adecuados a la cantidad promedio diario de comensales, de tal manera que se garantice una atención eficiente y oportuna.
21. Acreditar que el concesionario y el personal que labora en el Comedor, se encuentren en buen estado de salud y observen solvencia moral.
22. El ganador está obligado a renovar en caso de vencimiento los documentos que se requieran de sus trabajadores a fin de garantizar la idoneidad y buen estado de salud de los mismos, asimismo deberá comunicar oportunamente en caso de que se hiciese cambio de personal o incremento (retiro, despido o contratación).
23. El Contrato de Concesión deberá suscribirse dentro de las 24 horas posteriores a la notificación de la Buena Pro.
24. Las concesionarias en caso solicitan en otras unidades policiales la atención de alimentos por concesión deberá consultar con el concejo de administración para la respectiva autorización.
25. El contratista en caso desee ofrecer a la venta otros alimentos y productos comestibles deberá de poner en conocimiento del consejo de administración para su aprobación haciendo llegar la relación de alimentos adicionales al menú y los productos comestibles y de aseo con sus respectivos precios, en caso de omisión será objeto de las sanciones previstas en la DIRECTIVA N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE-DIRADM PN.SEC.
26. Deberá de contar con el mobiliario y demás enseres para la atención del servicio concesionado, debiendo presentar la relación de los mismos.
27. No podrán atender a personal policial en modalidad de concesión a personal Policial de otras Unidades.
28. No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, por lo que declarara no tener parentesco



con personal de la PNP en situación de actividad, hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad.

Los postores deberán de presentar una Declaración Jurada sobre la aceptación y conocimiento de las obligaciones del ganador del presente proceso.

DE LAS SANCIONES DEL CONCESIONARIO

Por cualquier deficiencia que pudiera observarse con relación al aseo, atención, alteración de precios, descuentos indebidos o descomposición de alimentos, así como por faltamiento de palabra del concesionario y/o sus empleados a los usuarios, (previa formulación del acta respectiva y anotación en el Cuaderno a cargo del Concejo de administración de la ROUD, y de las obligaciones señaladas en el ítem anterior, se les impondrá las sanciones siguientes;

- Primera vez : Amonestación escrita
- Segunda vez : Amonestación Escrita
- Tercera vez : Rescisión del Contrato

ASPECTO COMPLEMENTARIOS

1. La interpretación de estas Bases durante el proceso de convocatoria, es atribución exclusiva de la Comisión.
2. Las decisiones que tome la Comisión con respecto al presente Proceso son inapelables
3. De presentarse el caso, en que el postulante ganador no cumpliera, con las condiciones establecidas en el Contrato, se convocara en su reemplazo al postulante que ocupe el segundo lugar.
4. El contrato se podrá resolver por voluntad de las partes con una anticipación de treinta días, la misma que será notificado notarialmente.

BASE LEGAL

1. Constitución Política del Perú 1993
2. Ley 27050 Ley de las personas con discapacidad y su modificatoria Ley N° 28164.
3. Ley 27444: Ley del Procedimiento Administrativo General. Código Civil.
4. Ley de Contrataciones del estado Ley N°30225 y su Reglamento
5. Decreto Legislativo N° 1148 y su modificatoria 1267:
6. Ley Orgánica de la PNP
7. Decreto Legislativo N°1149 y su modificatoria 1242: Ley de la carrera y situación del Personal de la PNP.
8. Decreto Legislativo N°1150 y su modificatoria 1193: Régimen Disciplinario de la PNP.
9. DIRECTIVA DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B.
10. DIRECTIVA N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE-DIRADM PNP. SEC.
11. PROCOLO SANITARIO MINSA

SOBRE LA RECEPCION DE LOS EXPEDIENTES

Los expedientes serán recibidos por el secretario de la Comisión Especial, en oficina de secretaria de la Oficina de Disciplina PNP Bagua, sito en el Jr. Jose Santos Chocano Cdra. 2 (2do piso Policlínico Policial PNP Bagua Grande), Según cronograma.



ATTE.
LA COMISIÓN

TITULARES

SECRETARIO



SA - 31341527
Oscar TORREJON CHUQUIZUTA
ST2 PNP
SECRETARIO COMISIÓN ROUD

VOCAL



SA - 31320848
Janet Soledad HERRERA CARRANZA
ST1 PNP
VOCAL COMISIÓN ROUD

PRESIDENTE



SA - 31344810
Segundo A. PUSCAN QUISTAN
ST1 PNP
PRESIDENTE COMISIÓN ROUD