



PERU

Ministerio del
InteriorPolicía
Nacional del Perú

COMOPOL

REGPOL LORETO

DIVINCRI/AREPOFIS

"AÑO DE LA RECUPERACION Y CONSOLIDACION DE LA ECONOMIA PERUANA"

Iquitos, 09 de junio del 2025.

COMUNICADO

--- La INSPECTORIA DESCENTRALIZADA – IQUITOS, comunica a las personas naturales y/o jurídicas que deseen participar en el proceso de Selección, para el otorgamiento de la Buena Pro por el "Servicio de Alimentación de consumo para el personal PNP perteneciente a la Inspectoría Descentralizada – Iquitos, de la Región Policial Loreto", para el periodo del **16JUN2025 al 31DIC2025**, cuyos interesados deberán presentar, la documentación (oferta) conforme a lo solicitado en las bases del proceso de selección que se adjunta; en las instalaciones de la Inspectoría Descentralizada – Iquitos, Intersección de calle Los Frutales c/ Imperio S/N – San Juan Bautista - Maynas – Loreto, para mayor información comunicarse al Celular N° 920108232 ó al correo electrónico ld.loreto@policia.gob.pe

Es propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y deferente estima.

VOCAL

SA. 31308122

Cesar A. VELA LOZANO
ST1. PNP

SECRETARIO

SA. 31308192

Marco A. BOSTMEDIANO GONZALES
ST2. PNP

PRESIDENTE

OA. 296414.

Luis Alberto MESIAS PEDRAZA
CRNI PNP

POLICIA NACIONAL DEL PERÚ

REGION POLICIAL LORETO – INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS.

CONTRATACIÓN POR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO PARA EL PERSONAL PNP PERTENECIENTE A LA INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, DE LA REGIÓN POLICIAL LORETO.

CAPITULO I.

Mediante Acta del 11 de junio 2025, se ha nombrado a los integrantes de la Comisión especial encargada del proceso de Selección, para el otorgamiento de la Buena Pro por el Servicio de Alimentación de consumo para el personal PNP perteneciente a la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, de la Región Policial Loreto, para el periodo del 16JUNIO2025 al 31OCT2025.

1.1. UNIDAD POLICIAL CONVOCANTE

Nombre : INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS.
Domicilio legal : Intersección de calle Los Frutales c/ Imperio S/N – San Juan
Bautista - Maynas – Loreto.
Teléfono: : 920108232
Correo electrónico: : Id.loreto@policia.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "Servicio de Alimentación de consumo para el personal PNP perteneciente a la Inspectoría Descentralizada Iquitos, de la Región Policial Loreto"- Modalidad Concesión.

1.3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO.

Recursos Ordinarios.

1.4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN.

Precios Unitarios.

1.5. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO.

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases

1.6. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 05 MESES Y 15 DIAS, iniciando desde el 16JUN2025 al 31DIC2025, en concordancia con lo establecido en la presente convocatoria.

1.7. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES.

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, sin costo alguno, en las instalaciones de la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, ubicado en la intersección de las calles Frutales con Imperio S/N – Distrito San Juan Bautista – Maynas – Loreto.

1.8. BASE LEGAL.

- ✓ Constitución Política del Perú de 1993.
- ✓ Código Civil.
- ✓ Ley 27444 "Ley de procedimientos Administrativo General".
- ✓ Ley N° 28716 Ley de Control Interno de las Entidades del Estado.

- ✓ Ley de Contrataciones del Estado N° 30225, Reglamento y sus modificatorias.
- ✓ Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B 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, aprobado con Resolución de la Comandancia General de Policía Nacional N°051-2021-CD PNP/EMG, del 20MAR2021.

1.9. PRIMERA Y UNICA COVOCATORIA.

La Comisión Especial, por intermedio de la presente, convoca a las personas naturales y/o jurídicas para participar en el procedimiento de Selección para la contratación del "Servicio de Alimentación de consumo para el personal PNP perteneciente a la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, de la Región Policial Loreto, debiendo presentar sus ofertas en el plazo establecido, en las instalaciones de la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, sito en en la intersección de las calles Frutales con Imperio S/N – Distrito San Juan Bautista – Maynas – Loreto (Ref: Costado derecho de la Urb. Calvo de Araujo – Pampachica – Dist. San Juan Bautista.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.



Convocatoria/Publicación.	:	11 de junio del 2025.
Registro de Participantes.	:	12 de junio de 2025.
Formulación de Consultas y Observación.	:	12 de junio del 2025
Absolución de Consultas.	:	12 de junio del 2025
Publicación de Bases Integradas.	:	13 de junio del 2025
Presentación de Ofertas.	:	13 de junio del 2025.
Admisión y Calificación de Ofertas.	:	14 de junio del 2025
Otorgamiento de la Buena Pro.	:	
y Publicación de Resultados	:	14 de Junio del 2025
Consentimiento de la Buena Pro.	:	
y Suscripción del Contrato:	:	15 de Junio del 2025
Firma del Contrato:	:	16 de Junio del 2025

Todos los procedimientos descritos serán evidenciados con el Acta del Comité Especial respectivo.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

2.2.1. DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA.

- ✓ Solicitud dirigida al Coronel PNP Luis Alberto MESIAS PEDRAZA, Inspector Descentralizado Iquitos Presidente de la Comisión Especial encargada del Proceso de Selección para el otorgamiento de la Concesión para la atención del "Servicio de Alimentación de consumo para el personal PNP perteneciente a la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, de la Región Policial Loreto.
- ✓ Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 01)
- ✓ Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

- ✓ Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendarios a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

- ✓ Oferta económica. (Anexo 02)

- ✓ Plan de Trabajo que deberá contener como mínimo, la **programación semanal del menú**, detallando el menú mínimo, que consta de tres (03) platos por día, a parte del menú dieta, para elección al momento de consumir por parte de los comensales a la Unidad de la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS de la Región Policial Loreto.



- ✓ Certificado Médico otorgado por cualquier centro de salud de la Jurisdicción de la Ciudad de Iquitos.
- ✓ Declaración Jurada de domicilio. (Anexo 03)
- ✓ Declaración jurada del Plazo de Prestación del Servicio. (Anexo 04)
- ✓ Declaración jurada del postor, del cumplimiento del requerimiento de Términos de Referencia, señalado en las presentes bases Capítulo III. (Anexo 05)
- ✓ Copia Fotostática del DNI, de ser el caso también podrá adjuntar Carné de Identidad PNP o Carné Familiar PNP.
- ✓ Demostrar la capacidad económica en una entidad bancaria que sea el doble a la facturación mensual (S/. 15,000.00 quince mil nuevos soles).
- ✓ Certificado de Antecedentes Penales y Policiales.
- ✓ Encontrarse inscrito en la SUNAT, contar con RUC y autorización para emitir facturas y/o boletas de venta (activo). Asimismo, contar con certificado OSCE.
- ✓ Presentar carnet de manipulación de alimentos si trabajas manipulándolos o prestas **servicios de atención al público** en restaurantes, comedor y/o cafeterías.

- ✓ Declaración Jurada de personal que forma parte de su equipo de trabajo, debiendo indicar nombres completos y cargos a desempeñar, adjuntando copia de DNI y Carnet de Sanidad del personal que se encargará de la preparación y atención del servicio de alimentación cumplirá con la atención del servicio en mención. (Anexo 006).
- ✓ Declaración Jurada de la relación del equipo y recursos MÍNIMOS requeridos, los postores presentarán sus propias listas con equipo y menaje, con cantidades mayores, las que obligatoriamente permanecerán en funcionamiento en el comedor hasta la finalización del contrato. (Anexo 007).
- ✓ Los postulantes presentaran su expediente en forma ordenada, foliada y cerrado en sobre Manila y al correo electrónico de la Unidad Policial, formulándose las actas correspondientes.

2.2.2. DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA.

En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad. (Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate).



2.3. DOCUMENTOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO.

- a) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- b) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- c) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- d) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- e) Declaración Jurada de un Coordinador con el cual la Entidad se comunicará sobre los eventos que transcurran durante la ejecución del Contrato, debiendo indicar sus nombres, apellidos, N° de DNI y numero telefónico.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, deberá presentar la documentación solicitada de acuerdo al cronograma establecido, ingresando su expediente por la mesa de partes de la INSPECTORÍA DESCENTRALIZADA IQUITOS, sito en la Intersección de las calles Frutales con Imperio S/N – Distrito San Juan Bautista – Maynas – Loreto (Ref: Costado derecho de la Urb. Calvo de Araujo – Pampachica – Dist. San Juan Bautista).

2.5. FORMA DE PAGO.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista, dentro de los treinta (30) días del mes siguiente lo facturado de los servicios contratados previa visación del Consejo de Administración.

CAPITULO III.

REQUERIMIENTO-TERMINOS DE REFERENCIA.

3.1. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

Los Servicios requeridos por la unidad INSPECTORIA DESCENTRALIZADA IQUITOS, de la Región Policial Loreto, deberán estar acorde a lo solicitado en las presentes bases, haciéndose presente que estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35° de la Ley y conforme al detalle:

- a) Días de Atención: De lunes a Domingo, en días laborables, y no laborables.
- b) El requerimiento Referencial de Raciones, corresponderá del **16JUN2025 al 31DIC2025**, por **DOCIENTOS (200)** días conforme al requerimiento realizado por el área usuaria, siendo un total de **DOS MIL TRECIENTOS CINCUENTIO DOS (2352)** raciones, las cuales pueden variar (incremento – disminución) de conformidad a la necesidad del servicio, considerando que la forma de pago es aprecios unitarios.
- c) El requerimiento Referencial de Raciones, corresponderá del **16JUN2025 al 31DIC2025**, por 200 días calendarios, conforme al siguiente detalle:

ITEM	UNIDAD POLICIAL	EFECTIVOS	ASIGNACIÓN ROUD 100% TOTAL EFECTIVOS	RACIONES DEL 16JUN AL 31 OCT2025 (107 DC)	RACION ORGANICA UNICA DIARIA				TOTAL RACIONES REFERENCIALES
					DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	% VARIACIÓN RESPECTO AL DESAYUNO, ALMUERZO O CENA	
1	INSPECTORIA DESCENTRALIZADA - IQUITOS	15	15	2352		14			2352 ALMUERZOS

- d) **El requerimiento promedio referencial de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD) de almuerzos** para el personal policial de la unidad de Inspectoria Descentralizada - Loreto, desde 16JUN2025 al 31DIC2025.

DISTRITO SAN JUAN BAUTISTA – unidad de Inspectoria Descentralizada - Loreto.
Almuerzos: 14 Raciones diarias. Total: 2352 Almuerzos. (16JUNIO-31DIC2025)

- e) La cantidad promedio de almuerzo por día, es variable en un margen de quince por ciento (15%) teniendo en cuenta la asistencia diaria efectiva del personal policial a laborar en la unidad de Inspectoria Descentralizada - Loreto; a fin de no tener en consideración las vacaciones, licencias, comisiones de servicios, enfermedades, permisos, destacados, etc.

- f) Se cancelará únicamente los desayunos o almuerzos efectivamente consumidos y atendidos a los comensales durante el periodo mensual, para cuyo efecto el concesionario, deberá el último día de cada mes presentará los tickets de ROUD atendidos la unidad unidad de Inspectoria Descentralizada - Loreto, quien a través del consejo de Administración remitirá la rendición de cuenta por la Conformidad del servicio brindado en el mes. No se considerará dentro del pago, tickets no atendidos.

3.2. HORARIO DE ATENCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

- a) La atención en el Servicio de Alimentación para el personal de la unidad unidad de Inspectoria Descentralizada - Loreto, se realizará de lunes a domingo en días laborables y no laborables.
- b) Para efectos de cumplir con la atención del personal en forma puntual, el concesionario deberá tener los alimentos preparados con 30 minutos antes del horario indicado; Almuerzo a las 11:30 hasta 15:30 horas; teniendo en consideración que de presentarse paros, marchas, movilizaciones, y/o otras actividades que requiera presencia personal policial, de la unidad de Inspectoria Descentralizada - Loreto, comunicará con 24 horas de anticipación al concesionario el cambio de horario para la atención de los alimentos a los comensales beneficiarios en el día.
- c) El concesionario preparará los alimentos en cantidad suficiente para satisfacer la demanda promedio referencial conforme lo señalado en las presentes bases, debiendo tomar las previsiones del caso a efectos de evitar la descomposición de los alimentos por efecto del recalentamiento o por alteración debido a la temperatura ambiente, considerando que el clima de la ciudad Iquitos es cálido.
- d) El horario puede ser modificado solamente a pedido de la Unidad Policial, razón de las acciones propias de sus actividades operativo/administrativas, quien oportunamente comunicará al Concesionario.



3.3. ACTIVIDADES

a) CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. EL CONCESIONARIO 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, expendio 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 infectocontagiosa que pueda transmitirse a través de la manipulación de alimentos, podrá ingresar a laborar.

2. 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 No 28405 y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2005-PRODUCE.
3. La empresa deberá garantizar la higiene y la desinfección del personal a su servicio, para lo cual proporcionará cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal o tapa pivotante.
4. La empresa 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.
5. 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.
6. El lugar de ejecución del presente servicio se realizará en un local proporcionado por la concesionaria, el mismo que asumirá los gastos correspondientes al pago de los servicios Básicos, y/o cualquier otro gasto que genere la atención del presente servicio; dichas instalaciones deberán estar ubicadas en la Ciudad Urbana de la Ciudad de Iquitos-Maynas-Loreto, a no más de 500 metros a la redonda de las instalaciones de la unidad de Inspectoría Descentralizada – Loreto, con la finalidad de no causar perjuicio al personal policial en cuanto a su desplazamiento para el consumo de sus alimentos.

b) LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DEBE TENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

1. La Composición Básica de la Ración Orgánica Única Diaria constituye una base referencial para la preparación de alimentación del personal policial en actividad, pudiendo ser mejorados en base a su máxima iniciativa, para que los alimentos sean preparados en óptimas condiciones de cantidad y calidad, de tal manera que se ingieran alimentos nutritivos para preservar la salud y evitar enfermedades.
2. Para la elaboración y/o preparación de la Ración Orgánica Única Diaria se emplearán los artículos de acuerdo a la programación de menús tipo, pudiendo ser modificados y/o 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.

3. La Ración Orgánica Única Diaria a proporcionarse al Personal Policial por las actividades que realiza deberá mantenerse en lo posible, al promedio establecido por la FAO/ONU, que considera la cantidad de 2,500 k/Calorías diarias para Hombres entre 20 y 39 años y 2.000 K/Calorías diarias para mujeres como valor energético y nutricional. En el caso de Hombres entre 40 a más años de edad se considera la cantidad de 2.200 K/Calorías diarias y para mujeres de 1,800 K/Calorías diarias como valor energético y nutricional.
4. Descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria Tipo:

DESAYUNO

- El desayuno estará conformado por: Jugo de frutas o fruta al natural, Avena 10gr, o 90 gr. de leche evaporada y/o leche fresca 180 CC: se considera la leche entera por ser un alimento de alto valor biológico y fuente de calcio que se deberá proporcionar 3 veces por semana alternando con avena que puede contener fruta, maca o quinua, que son cereales fuente de carbohidratos proteínas vegetales y fibra.
- El desayuno debe incluir solo 2 unidades de pan de 30 gr. c/u, con pollo deshilachado, mantequilla, aceitunas, mermelada, queso fresco o palta para mejorar el rendimiento físico e intelectual, pues construye una fuente de energía que el cuerpo necesita después de una noche de ayuno.
- Se proporcionará huevo 2 veces por semana, lo que permitirá reforzar la alimentación y nutrición por su alto Índice proteico ya que contiene todos los aminoácidos esenciales importantes para el hombre. Adicionalmente aporta nutrientes que se absorben con facilidad por lo que es un alimento idóneo para la recuperación muscular después de una actividad intensa, se recomienda consumirlo sancochado para el mejor aprovechamiento de sus bondades nutritivas y facilitar su digestión.
- La fruta será proporcionada en una (01) unidad de 100gr., Aprox. entera al natural, por su aporte de vitaminas, sales minerales y fibra, las cuales son indispensables en los procesos metabólicos y previenen el estreñimiento, no deberá ser sustituida, tres veces por semana como mínimo.
- Asimismo, dos veces por semana como mínimo se preparará y atenderá con sopas/caldos, los mismos que podrán contener fideos, sémola, verduras u otros considerarlos como sustitutos, además de producto cárnico en una proporción de 150 gr. Dicha Ración deberá venir acompañado con guarniciones de 200 gr. Aprox. Como puede ser (plátano sancochado, arroz blanco, yuca sancochada, papa sancochada y otros considerarlo como sustituto)

- Tres veces por semana se podrá preparar platos de fondo y/o segundo, el mismo que deberá contener vegetales, carbohidratos y proteínas en el porcentaje adecuado de un plato nutritivo.

ALMUERZO O CENA.

- La estructura del almuerzo constara de una entrada, sopa o crema a elección, el plato de fondo o segundo, 1 unidad de fruta de 100gr. (martes y jueves) y refresco elaborado con frutas.
- Para las sopas se han establecido 15 gr. de fideos 3 veces por semana y 15 gr. de Sémola 2 veces por semana u otros considerados como sustitutos, ya que aportan energía para mantener una dieta equilibrada.
- El consumo de menestras será de tres veces por semana esta será en forma variada como (Lenteja, alverja partida, frejol canario, frejol panamito, pallares y otras de la zona), a razón de 70 gr/ración, 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 desgaste físico e intelectual.
- Se deberá asegurar el aporte de proteínas de origen animal, con predominio de productos cárnicos (carnes magras), por su bajo contenido en grasas saturadas que disminuyen el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares las cuales se programarán de la siguiente manera:

PRODUCTO CARNICO	GRAMOS/RACION	FRECUENCIA DE CONSUMO
POLLO	0.100	4 veces por semana
PESCADO	0.100	3 veces por semana
PAVO	0.100	1 vez por semana
CERDO	0.100	1 vez por semana
RES	0.100	1 vez por semana

- Referente a las características de los cortes de productos cárnicos para mantener cortes uniformes y asegurar el requerimiento de proteína deberá usarse:

- ✓ Pollo: Pechuga especial y pierna con encuentro especial.
- ✓ Pescado: Filetes magros de los diferentes tipos de pescados de la zona.
- ✓ Res: Tapa, lomo o cadera.
- ✓ Pavo: Pechuga entera.

- ✓ Cerdo: Entero sin patas, viseras ni cabeza.
- ✓ Viseras de Pollo: Hígado, patas, corazón, pescuezo y mollejas.
Se ha programado tres veces por semana el consumo de menudencia o vísceras en las sopas como aporte de proteína, hierro, vitaminas y colágeno ayudando a prevenir la desnutrición y la anemia.
- ✓ Para un buen aporte de Vitaminas, Minerales, antioxidantes y Fibra, consumir dos veces por semana en forma de entrada, ensaladas de verduras frescas y/o cocidas en 150gr/ración, con cremas a consideración.
- ✓ El arroz siendo un cereal indispensable para una dieta equilibrada, será utilizado en el almuerzo a razón de 150 grs diarios, pudiendo sustituirse por fideos tipo tallarín y algunos tubérculos u otros cereales.
- ✓ Se deberá incluir tubérculos como la papa, yuca o camote, en el almuerzo, entradas, sopas y segundos según, corresponda al menú, a razón de 150 grs, diarios.
- ✓ El trigo, quinua y mote será utilizado en el almuerzo en entradas, sopas, segundos o postres, a razón de 30 gr, dos veces por semana según la programación del menú.
- ✓ Considerar en el almuerzo bebidas calientes o frías según la estación, preparado en base a infusiones y refrescos de fruta (10 gr la ración).

c) LA PROGRAMACIÓN SEMANAL DEL MENÚ.

1. La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas de la Región Policial Loreto con anticipación, la cual no podrá repetida hasta dentro de ocho (08) días Calendarios y no deberán ser cambiados una vez aprobados por la Unidad Policial.
2. El concesionario al momento de entregar a la unidad de unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, la programación del menú semanal y menú dieta deberá considerar por día la preparación de tres (03) platos a elección de los comensales al momento de consumir.
3. Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad, para lo cual deberán ser de consistencia suave sometidas a proceso de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP), de acuerdo a lo establecido en la Ley General de Salud, sus modificaciones y reglamento.

- 
4. Para el caso de pescados se utilizará diferentes variedades que podrán ser: palometa, sábalo, paiche, corvina, doncella, tucunaré, acarahuazu, carachama y otros de ser el caso de acuerdo a la estación.
 5. 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.
 - Se entregarán un (01) tipo de carne por día o en su defecto en porcentajes que no exceda el gramaje diario.
 - Peso sugerido: 100 gr.
 - Considerar: zapallo, apio, col, zanahoria, betarraga, grano de choclo, vainita, poro y otros.
 - Considerar: frijol panamito, frijol canario, alverjita verde, lentejas, garbanzos, y otros.
 6. 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.
 7. Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.
 8. La preparación diaria del menú deberá ser considerando (1 entrada, 1 plato de fondo y 1 bebida) de acuerdo al pedido programado por la Unidad Policial y de manera que el comensal pueda escoger dentro de los cinco (05) platos diarios, una opción de cada uno.
 - Menú normal:
 - Una entrada o sopa
 - Un plato de fondo
 - Bebida
 - Postre a escoger.
 - Menú dietético:
 - Una entrada o sopa
 - Un plato de fondo
 - Bebida
 - Postre a escoger
 9. Se preparará diariamente menú dietético, para aquel personal que deba evitar comidas con alto contenido de grasas y azúcar, por razones médicas, de las cuales el Consejo de Administración de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, a inicio de cada mes proporcionará la relación del personal policial que por razones médicas debidamente sustentadas necesiten ser atendidos con un menú dietético.

10. La unidad de unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, a través del Nutricionista del REGSAN Loreto, 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. Debiendo de llevar un registro donde se anotarán las novedades del caso.

11. La unidad de unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, 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.

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

d) SISTEMA DE CONSUMO Y CONTROL

a. La unidad de unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, a través de su Consejo de Administración, consolidará y conciliará mensualmente el reporte del servicio de autorizado con las facturas mensuales del racionamiento consumido, elaborando el informe correspondiente para el control respectivo; asimismo recabará del contratista los tickets de ROUD atendidos, el mismo que contendrá nombres y apellidos del beneficiario, con su respectiva firma, adjunto la documentación sustentatoria de conformidad a la Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B Normas y procedimientos para la formulación de contratos de arrendamiento y funcionamiento de cafeterías y/o comedores en las dependencias PNP, y Directiva N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC, aprobado con Resolución de la Comandancia General de Policía Nacional N°051-2021-CD PNP/EMG, del 20MAR2021.

1. Sobre normas y procedimiento de administración de fondos ROUD para la PNP.

2. A través del Consejo de Administración de la unidad de unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, verificará que las raciones se entreguen exclusivamente al personal autorizado por la misma, quedando prohibido brindar el servicio a personal no autorizado.

3. EL CONCESIONARIO llevará un control de raciones diarias atendidas, alcanzando diariamente copia de dicho control a la unidad de unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, a través del Consejo de Administración), control que será en base al parte escrito de los efectivos beneficiados de ROUD por atender, y al ticket de control de ROUD, que recabará de los comensales beneficiarios en el día, el mismo que tendrá un número correlativo, firma, nombres y apellidos de los mismos.

e) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1. Cumplir con lo estipulado en el Contrato.
2. Cumplir con el pago puntual y por adelantado la merced conductiva.
3. Cumplir mensualmente con el pago por los Servicios de Agua y Luz.
4. Mantener el ambiente donde se prepara los alimentos, y el ambiente donde brinda atención a los comensales u personal policial, completamente aseado.
5. Colocar en un lugar visible la lista de alimentos y la lista de precios de los alimentos, incluyendo las dietas, en forma semanal.
6. Los alimentos de expendio deben ser preparados observando la composición dietética, debidamente balanceada.
7. Preparar los alimentos, con la limpieza del caso, utilizando productos frescos y vigentes en su expiración.
8. Fumigar el ambiente concedido, cada tres meses.
9. Permitir que la Comisión Especial encargada del control, y fiscalización de la Buena Administración de las Cafeterías y/o comedores, ingrese a las instalaciones concesionada para ejercer sus funciones y atribuciones establecida en la Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B.
10. Atender con cortesía y respeto al personal policial y personas civiles de ser local de la concesionaria, que requieren su servicio, evitando el faltamiento de palabra.
11. Evitar alterar los precios establecidos para los menús y Dietas.
12. No efectuar descuentos indebidos; ni vender alimentos descompuestos o vencidos.
13. No vender bebidas alcohólicas.
14. Reparar los daños que se origin en las instalaciones y servicios de la cafetería y/o comedor a consecuencia del uso que se dé a los mismos durante el tiempo de concesión.
15. Realizar las mejoras que se requieren para una mejor atención a los usuarios, las mismas que quedaran en beneficio de la dependencia de la Policía Nacional, sin derecho a indemnización alguna.
16. Acreditar que el concesionario y el personal que laborar en las cafeterías tienen un buen estado de salud y solvencia moral.
17. Tomar conocimiento y cumplir con las disposiciones de la presente Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE PNP/EM-B. y las que establezcan en el respectivo contrato de Concesión en las dependencias policiales.
18. El personal deberá ser personal calificado y entrenado para la ejecución del servicio, debiendo tener como mínimo el siguiente perfil:

a. Representante:

El representante deberá ser una persona natural y/o jurídica, el mismo que se encargará de aspectos administrativos de los servicios de alimentación brindados por el Concesionario y será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, siendo el único responsable frente a la Unidad Policial, no pudiendo trasladar dicha responsabilidad a ninguna otra persona. Sin perjuicio de lo

anterior, el representante del Concesionario deberá contar con poder de decisión en el servicio brindado, a su vez reestructurará el respectivo equipo de trabajo, sobre la base de los requerimientos técnicos del servicio. Deberá contar con celular y correo electrónico, anotados en su declaración jurada del postor.

Entre otras, las funciones del representante o el administrador que nombre son:

- Controlar que el proceso de manipulación y elaboración de los alimentos se realice de acuerdo a las normas y legislación vigente en lo relacionado a salubridad.
- Ejecutará las acciones que sean necesarias para que la atención sea rápida y oportuna.
- Verificará que las raciones se entreguen exclusivamente al personal autorizado por la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO.
- Supervisará la distribución de los alimentos.
- Deberá hacer cumplir el Plan de Trabajo presentado.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente las actividades de alimentación, desde el inicio de la preparación hasta la culminación del mismo, disponiendo la eliminación inmediata de los residuos sólidos y líquidos que la actividad genere.
- Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación que puedan ser consideradas para la aplicación de penalidades
- No deberá participar en la preparación y servido de los alimentos.
- El Administrador del comedor deberá permanecer en el local a atender acorde al horario de aplicación correspondiente a desayuno, o almuerzo de conformidad a lo establecido por la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO.
- **Maestro cocinero (a) o Chef:** experiencia mínima de un (01) año, de haber trabajado en entidades públicas y/o privadas en la preparación y/o la atención de alimentos cocidos y crudos. 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.
- 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.

b. Mozo

Experiencia mínima de un (01) años. Por cada 25 personas se considerará 1 mozo, si la afluencia de público lo requiriese, deberá aumentarse el número de empleados para proporcionar una atención de calidad.

Los referidos profesionales podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, o por decisión del concesionario por un motivo debidamente sustentado, etc.), por otro profesional de igual, similar o mejores condiciones que los titulares, expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar por escrito a la Entidad. Serán clínicamente sanos y libres de cualquier tipo de enfermedad.

Es responsabilidad del Concesionario proveer a su personal la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros) de acuerdo a la función que realiza.

La unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden a EL Concesionario con relación a su personal, siendo de cuenta y riesgo de EL Concesionario 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 Concesionario para todos los efectos laborales.

La unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del concesionario o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del concesionario.

f) La unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO

Supervisión

1. La unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, a través del Nutricionista del REGSAN Loreto, y/o Órganos de Control (Inspección, Contraloría, OCI, otros de ser el caso, Comisión Especial de ROUD de cada Unidad Policial), llevará a cabo la supervisión del servicio, que se realizará en forma inopinada, siendo materia de supervisión la calidad de los servicios, los mismos que deberán presentarse dentro de los alcances de las Bases Administrativas y Contrato.
2. Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinará que éste se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los documentos antes indicados, la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, formulará por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, EL Concesionario estará en la obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de diez (10) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado en la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, podrá resolver el contrato, de conformidad a lo estipulado en la Ley de Contrataciones del Estado, Reglamento y modificatorias.
3. Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - LORETO, tiene validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con El Concesionario que excedan a los estipulados en el presente requerimiento, bases o el contrato de servicios.

g) **IMPLEMENTOS Y EQUIPOS**

1. EL Concesionario deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, y cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos necesarios para la prestación del servicio); adicionalmente, EL Concesionario deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. y en óptimas condiciones de higiene, para la cantidad de personas.
2. Tipo y Cantidad requerida de utensilios y menaje.
3. El concesionario deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa, para el total de raciones (ROUD) diarios antes detallados, debiendo reponerse cuando se desportille o raje. El tipo de menaje que utilizará para el servido de alimentos al personal será vajilla de porcelana, de tipo hotelera.
4. El concesionario deberá cotar con mesas y sillas en cantidad suficiente para atender toda la demanda de comensales en dos turnos siendo un total de 25 mesas con 100 sillas las cuales deben ser de metal o madera, estando prohibido el uso de bancas,

lo cual deberá ser acreditado con los documentos que acrediten la titularidad, posesión o compromiso de adquirir dichos bienes.

7. El Concesionario proporcionará, un ambiente y/o instalaciones para la ejecución del presente servicio, siendo responsabilidad del concesionario la conservación del mismo; local que deberá ubicarse dentro del radio urbano de la Ciudad de Iquitos.

3.4. PENALIDADES POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS POR DÍA.

- a. Para el caso de observaciones que no son subsanables en el momento de prestar el servicio, se considerarán penalidades por deficiencias específicas diarias.
- b. Considerando la naturaleza del servicio a contratar, la aplicación de dichas penalidades será automática una vez ocurrida la deficiencia específica que a continuación se detallan:

N°	PENALIDADES AUTOMÁTICAS POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS	PENALIDAD APLICABLE EN SOLES (S/) POR CADA USUARIO
1	Cambio de la programación en el almuerzo: sea el caso de entrada, plato de fondo o refresco.	0.20 por ración del día
2	Distribución del desayuno, almuerzo y/o cena incompleto (dentro del horario de atención establecido)	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo	0.20 por ración del día
4	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.	2.00 por ración del día
5	Cada vez que el representante se rehúse a firmar el acta de Verificación del día o constancia de queja u otro documento que motive conocimiento para El Contratista.	3.00 por ración del día

Haya llegado a acumular el monto máximo (10% del monto contrato vigente) de la penalidad por mora o el monto máximo en mención de las otras penalidades señaladas en punto precedente, en la ejecución de la presente prestación por la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, podrá resolver el Contrato de conformidad a la Ley de Contrataciones, Reglamento y modificatorias vigentes y Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAD-DIRBIE PNP/EM-B.

3.5. CAUSALES DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

- a. Se aplicará de conformidad al Reglamento de la Ley de Contrataciones, Decreto Supremo N° 344-2018, y demás normas aplicables vigentes, **Directiva N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC**, aprobado con Resolución de la Comandancia General de Policía Nacional N°051-2021-CD PNP/EMG, del 20MAR2021. y Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAD-DIRBIE PNP/EM-B.

Asimismo, se procederá a la resolución de Contrato por las siguientes consideraciones:

- Por la no atención injustificada de un día, en la preparación para la Ración Orgánica Única Diaria para el personal de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS.
- Cuando el concesionario incumpla con pagar dos meses de la merced conductiva, se producirá la rescisión del contrato.

Por cualquier deficiencia que pudiera observarse con relación al aseo (se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal), incumplimiento del requerimiento relacionado a la preparación y/o atención del servicio de alimentación, 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 el parte respectivo y anotación en el Cuaderno de Control y Supervisión de Cafeterías y Comedores, que se apertura en la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, se les impondrá en forma progresiva las sanciones siguientes:

- | | | |
|----------------|---|--------------------------------|
| 1. Primera Vez | : | Amonestación Verbal. |
| 2. Segunda Vez | : | Amonestación Escrita Notarial. |
| 3. Tercera Vez | : | Rescisión del Contrato |

El concesionario presentara su descargo si corresponde, a fin de no restringir su derecho a defensa, siendo el consejo de administración el responsable de valorar y resolver las observaciones formuladas por los comensales.

- a. En caso de resolución de contrato cualquiera de las partes comunicara por escrito, otorgándose un plazo no menor a quince días calendarios, a fin de que no se vea afectado la atención de la Ración Orgánica Única Diaria al personal PNP de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS mientras se realiza un nuevo procedimiento de selección de conformidad a la Directiva N°001-2021-COMGEN PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC, aprobado con Resolución de la Comandancia General de Policía Nacional N°051-2021-CD PNP/EMG, del 20MAR2021.
y Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAD-DIRBIE PNP/EM-B.

3.6. OTRAS CONSIDERACIONES:

- El monto de la ración Orgánica Única Diaria, es de **(S/ 12,00) diarios**, por ración, a favor del personal de la Policía Nacional del Perú, siendo el comité especial el responsable de elegir la mejor propuesta en términos de cantidad y calidad de la ROUD.
- EL Concesionario asumirá los gastos correspondientes a los servicios básicos luz, agua, etc, alquiler de local de ser el caso, y/o cualquier otro costo que genere el cumplimiento del presente servicio
- El Concesionario 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 Concesionario, 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 Concesionario deberá portar obligatoriamente, fotocheck, el mismo que será otorgado por El Concesionario, debiendo portar en forma permanente copia de su carnet sanitario para presentarlo ante cualquier solicitud de la Supervisión.
- El transporte y traslado de víveres y todo tipo de alimentos (insumos y utensilios), así como la eliminación de desperdicios se deberá efectuar fuera de los horarios de atención del ROUD del personal PNP de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA – IQUITOS, 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 deberá 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.
- El concesionario brindara sillas y mesas de madera o de metal, estando prohibido el uso de bancas, sillas o mesas de plástico
- Queda prohibido el ingreso de personal ajeno a las instalaciones destinadas al ambiente de 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
- El concesionario es responsable de las instalaciones, equipos e implementos al finalizar su contrato.

- El personal del Concesionario deberá observar las siguientes condiciones y normas de conducta:

- Ser mayor de edad.
- Buena salud física y mental.
- No tener antecedentes judiciales ni penales

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, abandono del puesto o asistencia a labores en condiciones que le impidan al empleado cumplir con sus obligaciones, deberán estar considerados como falta grave dentro del Reglamento de Trabajo del Concesionario, así como cuando un trabajador no satisfaga las exigencias del trabajo o no sea idóneo, se indica expresamente que es causal de retiro del centro de labores. El Contratista actuará en consecuencia a la sola notificación o información de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, para lo cual contará con cinco (05) días hábiles para proceder al cambio respectivo.
- Si la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, resultara siendo emplazada judicialmente por terceros debido al incumplimiento de obligaciones que corresponden al 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 Concesionario 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 unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada

por el postor ganador del proceso, de no ajustarse a la realidad de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, estará facultada a resolver el contrato.

- En situaciones especiales de operaciones policial y otras debidamente justificadas y motivadas (previa presentación de documento escrito) en las cuales esté comprometido el personal policial y no concurra a tomar sus alimentos, de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, comunicará al Concesionario con un día (01) de anticipación previa, con la finalidad de evitar la preparación de sus alimentos.
- El personal que manipula o que tenga contacto directo con productos y alimentos destinados a consumo humano debe contar con su carnet de Sanidad vigente (actualizado), en el cual valide o certifique la salud del personal propuesto expedida por la Entidad competente, a nivel nacional.

3.7. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO



a. LUGAR

El lugar de ejecución del presente servicio se realizará en un local proporcionado por la concesionaria, el mismo que asumirá los gastos correspondientes al pago de los servicios Básicos, y/o cualquier otro gasto que genere la atención del presente servicio; dichas instalaciones deberán estar ubicadas en la Ciudad Urbana de la Ciudad de Iquitos-Maynas-Loreto. El mismo que deberá estar a no más de 500 metros a la redonda de la unidad de INSPECTORIA DESENTRALIZADA - IQUITOS, sito Intersección de calle Los Frutales c/ Imperio S/N – San Juan Bautista - Maynas – Loreto.

b. PLAZO

El plazo de ejecución del presente servicio inicia con la suscripción del contrato, con vigencia desde el 16JUN2025, hasta el 31OCTUBRE2024.

3.8. REQUISITOS DE CALIFICACION

A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
A.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<u>Requisitos:</u> 1. Una (01) Cocina industrial como mínimo de tres (03) hornillas cada uno. 2. Un (01) Congelador o refrigerador. 3. Una (01) mesa de trabajo de acero inoxidable. 4. Mesas, sillas y menajes para la totalidad de comensales

	<u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i>
A.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<u>Requisitos:</u> 1. Local propio o alquilado no menor 80 m2 como mínimo de área libre para atención de los comensales. <u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida. Importante <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i>
A.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
A.2.1	CAPACITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> 80 horas lectivas como mínimo, en GASTRONOMÍA O ARTE CULINARIO del personal clave requerido como COCINERO O CHEF. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS. Importante <i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i>

A.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de un (01) año como cocinero(a) o chef del personal clave requerido COCINERO o CHEF. <u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u> <u>Acreditación</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Importante • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. • En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. • Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. • Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 60,000.00 (Sesenta Mil con 00/100 Soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 25% del monto facturado acumulado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante

los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, programas u otras instituciones públicas o privadas.

Acreditación

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Importante

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

3.9. MEJORAS A LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Mejora N° 1

El postor que oferte 01 opción de menú adicional distinta a lo programado en los menús diarios, a fin de que el personal PNP puede tener más opciones para su elección.

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Mejora N° 2

Proponer número de atenciones especiales en la atención de la ROUD; en lo que corresponda a calidad debe superar el perfil calórico solicitado en los términos de referencia de las bases y en términos de cantidad debe superar la composición mínima del esquema dietético solicitado en los términos de referencia de las bases; debiendo indicar número de atenciones, las fechas y en qué contendría cada una de ellas – debiendo considerar solo almuerzo, la misma que será atendida de forma obligatoria en el día indicado sin previa solicitud y/o comunicación alguna por parte del área usuaria.

Mejora N° 3

Proponer atención en tapers biodegradables con cubierto y servilleta para las atenciones, cuando por situaciones de servicio del personal PNP, se tenga que alistar la ROUD en táper para su traslado fuera del comedor de la unidad policial

Acreditación:

Se acreditará únicamente mediante la presentación de UNA DECLARACIÓN JURADA.

3.10. FACTORES DE EVALUACIÓN.

La comisión Especial efectuara la evaluación de expedientes (oferta), sobre un máximo de CIEN (100) puntos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos.

- Experiencia en administración de cafeterías y/o comedores. Máximo 30 puntos (10 puntos por año de experiencia).
- Calificación del personal (Maestro Cocinero o chef y/o Mozo). Máximo 30 puntos.
- Lista (Plan de Trabajo – detallar la variedad de platos y mejoras al servicio de los comensales) Máximo 40 Puntos.



VOCAL

SA. 31308122
Cesar A. VELA LOZANO
ST1. PNP

SECRETARIO

SA. 31309192
Marco A. BOSMEDIANO GONZALES
ST2. PNP

PRESIDENTE

OA. 296414.
Luis Alberto MESIAS PEDRAZA
CRNL. PNP