



## **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU**

#### **PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION DE  
CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA  
UNEME, UTSEVI Y USE LEONCIO PRADO DE LA REGIÓN  
POLICIAL HUÁNUCO.**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS



Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

**Importante**

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

**Importante**

*En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP<sup>1</sup>. Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.*

<sup>1</sup> La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe)

### 1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

### 1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

### 1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

#### **Importante**

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.*

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de servicios, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

##### **Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de servicios. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de servicios no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

#### 3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

##### **Importante**

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

#### Importante

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*

#### Advertencia

*Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:*

*1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).*

*Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

### 3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto

del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

#### **Advertencia**

*En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.*

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : REGION POLICIAL HUANUCO - SAN MARTIN - UCAYALI  
RUC N° : 20602398103  
Domicilio legal : Jr. Constitución N° 501 (Al costado de la Comisaria Huánuco)  
Huánuco - Huánuco - Huánuco  
Teléfono: : 062635145  
Correo electrónico: : uehsmu0351688@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA UNEME, UTSEVI Y USE LEONCIO PRADO DE LA REGIÓN POLICIAL HUÁNUCO.

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 de fecha 26 de octubre 2021.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

CONCURSO PUBLICO

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 DIAS CALENDARIOS en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de manera gratuita en el Área de abastecimiento.

### 1.10. BASE LEGAL

- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en
- adelante el Reglamento, modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF.



- - Directivas del OSCE.
- - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- - Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- - Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 1**)
- b) 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.

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.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo Nº 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (**Anexo Nº2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6 cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

- *El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) 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<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo N° 11)**

**Importante para la Entidad**

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
  - c) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).
  - En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado del procedimiento de selección no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), consignar el siguiente literal:
  - d) Los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según **Anexo N° 10**.
- Lo mismo aplica en el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem no supere dicho monto, en cuyo caso debe consignarse el o los ítems, en los cuales los postores pueden solicitar la referida bonificación, adicionando el siguiente párrafo:

#### **Advertencia**

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

#### **Importante para la Entidad**

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

#### **2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00-481-102332

Banco : Banco de la nacion

”

#### **2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado y/o constancia Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, y copia de carné sanitario vigente de todo el personal designado por el contratista para el servicio.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

## 2.5. 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, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Jr. Constitución N° 501 (Al costado de la Comisaria Huánuco) Huánuco - Huánuco - Huánuco.

### Importante para la Entidad

*Esta disposición solo debe ser incluida en el caso que la Entidad considere la entrega de adelantos:*

## 2.6. ADELANTOS<sup>8</sup>

*“La Entidad no otorgará adelantos*

## 2.7. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en, PAGOS PARCIALES.

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

- Informe del consejo de administración del ROUD de la UNEME, UTSEVI Y USE LEONCIO PRADO DE LA REGIÓN POLICIAL HUÁNUCO, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago, factura (destinatario, SUNAT y negociable)

### Importante para la Entidad

*Esta disposición sólo deberá ser incluida en el caso de ejecución periódica o continuada de servicios, cuando la Entidad considere el reajuste de los pagos, según lo establecido en el expediente de contratación.*

## 2.8. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No habrá reajuste de precios

<sup>8</sup> Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



#### TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

#### SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA UNIDAD DE EMERGENCIAS (UNEME-TM), DE LA DIVISIÓN POLICIAL LEONCIO PRADO HUANUCO

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA DUE/UNEME-TM. DE LA DIVISIÓN POLICIAL LEONCIO PRADO.

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección tiene como finalidad pública proporcionar los alimentos (cocidos) al personal policial que presta servicios en la DUE/UNEME-TM, de la División Policial de Leoncio Prado, permitiendo que el personal policial desarrolle eficientemente sus actividades, de soporte a las Sub Unidades de la DIVPOL-LP, en beneficio de la ciudadanía.

##### 3. ANTECEDENTES

La entidad para el cumplimiento de su misión, cuenta con personal Oficiales y Suboficiales PNP a quienes se otorga alimentación durante las horas del servicio, por lo que en el presupuesto institucional de la UE 035-REGPOL-HSMU, se ha considerado la asignación de la específica 2.3.2.7.11.5 servicio de alimentación para consumo humano, con el costo de S/ 8.00 soles por cada ración orgánica diaria (ROUD).

Dentro de ese contexto se debe proceder a la contratación del servicio de concesión para el servicio de alimentos preparados; teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, cuya finalidad es maximizar el valor de los recursos destinados para este propósito; asimismo se debe tener en cuenta el Sistema Nacional de presupuesto, sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

##### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Objetivo General:
  - Brindar alimentación al personal policial de la DUE/UNEME-TM, de la División Policial Leoncio Prado, siendo este una obligación del Estado Peruano.
- Objetivo Específico:
  - Proveer al personal policial administrativo de la Región Policial Huánuco, de una alimentación adecuada, con las mejores condiciones de calidad, higiene y salubridad.
  - Garantizar el cumplimiento de las funciones del personal policial administrativo que presta servicios en la DUE/UNEME-TM.

##### 5. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

- Es un servicio a todo costo, bajo la modalidad de concesión (servicio a la mesa).



- El servicio de alimentación comprende un tipo de alimentación diario, de preferencia desayuno y almuerzo por cuestiones del servicio policial operativo y administrativamente, excepcionalmente cualquiera de estos podría ser reemplazados por una cena previa coordinación con el concesionario.
- El servicio deberá de 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 N° 01-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM-PNP-SEC del 20MAR2021, aprobada mediante la Resolución de la Comandancia General de la PNP N°. 051-2021-CG-PNP/EMG. Del 20MAR2021.
- El contratista deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortés a los usuarios de acuerdo a las exigencias y necesidades.
- La 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 y 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 de acuerdo a lo señalado en el artículo 147 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- EL CONTRATISTA, al momento en entregar el alimento (Ración Orgánica Única Diario-ROUD), recabara un ticket entregado a 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 cancelara únicamente las raciones atendidas y consumidas durante un periodo mensual para cuyo efecto, EL CONTRATISTA, el último día de cada mes presentara al área usuaria, los tickets de ROUD atendidos y consumidos durante dicho periodo.
- El área usuaria, a través de su concejo de administración determinara el consumo mensual, emitiendo la conformidad del servicio.
- EL CONTRATISTA, deberá encargarse de presentar un adecuado local presentable adecuado para prestación del servicio.
- Los servicios higiénicos deberán permanecer limpios y con insumos y/o materiales adecuados y suficientes para un adecuado uso del mismo.
- En todo lo no previsto, resulta de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en la DIRECTIVA N° 01-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM-PNP-SEC del 20MAR2021, aprobada mediante la Resolución de la Comandancia General de la PNP N°. 051-2021-CG-PNP/EMG. Del 20MAR2021., en caso que algún extremo de estos términos de referencia se oponga a la misma prevalecerá las disposiciones de la citada directiva.
- EL CONTRATISTA, deberá contar con los elementos de bioseguridad en cuanto a la desinfección en el ingreso del personal PNP de la DUE/UNEME-TM, al local a fin de prevenir el contagio y propagación del COVID19 antes de consumir sus alimentos.



### 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 y su reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y demás disposiciones higiénicas y sanitarias que emite 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 este afectada de salud con alguna enfermedad infecto contagiosa (COVID19) 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.
- EL CONTRATISTA deberá garantizar la higiene y desinfección de sus trabajadores, proporcionándoles materiales e insumos.
- 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.
- La cantidad de raciones a atender se detallan a continuación y consta de desayuno y almuerzo.

#### En situación Normal.

DEPENDENCIA POLICIAL	N° APROX., DE RACIONES POR DÍA	TOTAL, DIAS EN UN (1) AÑO	TOTAL, DE RACIONES A CONTRATAR
DIVPOL-LP/DUE/UNEME-TM.	15	365	5,475

- La cantidad de raciones detalladas en el cuadro precedente son referenciales; toda vez que el número de efectivos PNP podría disminuir o aumentar por razones propias de la función policial, por lo que esta cláusula deberá consignarse en el contrato; a fin de evitar inconvenientes posteriores.
  - **SERVICIO:** La prestación del servicio de alimentación será de lunes a domingo, incluidos feriados laborables y no laborables, por el periodo de 365 días con una duración de DOCE (12) meses.
  - **CANTIDAD:** El servicio de raciones diarias es en base a QUINCE (15), raciones diarias, para el personal de la DUE/UNEME-TM; de lunes a

domingo y cuando por razones propias del servicio policial se requiera para alguna fecha la atención de raciones distintas a lo detallado anteriormente se coordinara previamente con el concesionario para su respectiva atención.

▪ **HORARIO DE ATENCIÓN:**

La atención es de lunes a domingo, en el siguiente horario:

De 07:00 a 08:30 horas desayuno. Horario sujeto a variación del servicio no programado.

De 12:30 a 14:15 horas almuerzo. Horario sujeto a variación del servicio no programado.

**5.2. Características Específicas del Alimento.**

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

El Valor Calórico Total (VCT) diario para el personal policial de la DUE/UNEME-TM, tendrá un rango entre 1,700 y 2,400 kilocalorías, con la siguiente distribución:

- Desayuno : 40%
- Almuerzo : 60%
- Proteínas : 15%
- Carbohidratos : 55%
- Grasas : 30%
- No más de 10% de grasas saturadas.

La distribución calórica y proteica- régimen normal, será:

TIPO	FRECUENCIA
Carnes rojas (res y cerdo) y menudencias (res)	2 veces por semana
Carne de aves (pollo, pavo, pavita)	2 veces por semana
Pescado fresco ( de mar o de rio )	1 vez por semana
Mariscos	1 vez por semana
Menestras	2 veces por semana

Para efectos de la preparación de los alimentos en el desayuno y almuerzo, se tendrá en consideración el siguiente peso de los alimentos (Peso Neto Crudo); conforme a la DIRECTIVA N°001CMGEN-PNP/SECEJE-DRADM PNP-SEC, del 20MAR2021, donde establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), tipo desayuno y almuerzo.

PRODUCTO	PESO
CARNES	
Bisteck o asado	120 grs. PNC
Picado: lomo o ajiaco	100 grs.PNC

10

PESCADO FRESCO O MARISCOS	
Frito o sudado	200 grs. PNC
Ceviche- Parihuela	110 grs. PNC
CARNE CERDO	
Sin hueso	100 grs. PNC
Chuleta	150 grs. PNC
POLLO FRESCO	
Con hueso	200 grs. PNC
Sin hueso	110 grs. PNC
VÍSCERAS	
Hígado res	120 grs. PNC
Mondongo res	120 grs. PNC
Lengua	120 grs. PNC
Corazón	120 grs. PNC
PAVITA CON HUESO	150 grs. PNC
ENTREMÉS	
Pollo o res (desayuno)	30 grs. PNC
CEREALES TUBÉRCULOS	
Arroz	
- Guarnición con menestra	80 grs. PNC
- Arroz con pollo o chaufa	120 grs. PNC
- Sopa	25 grs. PNC
- Postre	30 grs. PNC
Fideos	
- Tallarines	110 grs. 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

Los alimentos que se sirven durante el día tendrán el siguiente esquema dietético.

**(1) DESAYUNO:**

- 250 cc. De leche descremada (preparada 125 cc de leche por 125 cc. De agua hervida) o su equivalente (250 cc de yogurt o 40 grs. De queso fresco).
- 200 cc. De avena o quinua con frutas ( peso neto cocido)
- 200 cc. De jugos de frutas fresco y natural o el equivalente en peso de fruta de estación (peso neto crudo)
- 02 raciones de pan con lomito, o pollo o 5 aceitunas o un huevo, salchicha huachana, rellena, hot dog y palta o jamonada de pollo o queso fresco (peso neto cocido).

**(1) ALMUERZO**

8

- (a) 350 cc. De sopa de verduras ( menudencias , pollo o res) o una taza de ensalada de verduras (peso neto cocido)
- (b) Una presa de pollo , carne roja o pescado según peso neto crudo y frecuencia semanal recomendada
- (c) 01 ración de arroz o fideos de acuerdo al peso neto crudo precisado
- (d) 01 ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado
- (e) 200 cc. De refresco de frutas ( peso neto cocido)

El consumo de menestras será de dos a tres veces por semana, esta será en forma variada como (Lenteja, alverjita seca 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.

Para asegurar el aporte de proteínas de origen animal, se ha establecido el consumo de productos cárnicos con el predominio de carnes magras por su bajo contenido en grasas saturadas, que disminuyen el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Para mantener óptimas condiciones de consumo, estos productos deberán internarse cada 3 días y se programarán de la siguiente manera:

PRODUCTO CÁRNICO	FRECUENCIA DE CONSUMO
Pollo	2 vez por semana
Pescado o mariscos	1 vez por semana
Pavo	1 vez por semana
Cerdo	1 vez por semana
Res	1 vez por semana

El requerimiento está basado en la DIRECTIVA N°001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC, del 20MAR2021, donde establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), tipo desayuno y almuerzo.

Los insumos a utilizar, carnes, pescados, frutas, verduras y otros, deberán ser frescos y de buena calidad.

Los refrescos deben ser preparados a base de frutas naturales de la estación y agua hervida. Las infusiones deberán ser preparadas con agua hervida y temperatura al tiempo.

Bajo ningún motivo se deberá preparar alimentos con insumos que den lugar a oxidación y/o alteren su valor nutricional.

Las frutas deben ser de la estación a fin de asegurar un buen aporte de vitaminas y minerales. Asimismo dichas frutas deben ser de calidad extra.



Flujo de preparación: todas las áreas deben seguir un flujo que distinga tres áreas específicas denominadas área sucia, intermedia y limpia (se asume que los postores conocen la definición y características de las mismas dada su experiencia).

No deberá hacer cruce en ningún sentido entre áreas. De ser necesario el personal se lavará, desinfectará y cambiara de uniforme.

Es necesario precisar que ante un estado de Emergencia Sanitaria y/o situaciones de salud que se puedan presentar, adoptará las medidas necesarias (desinfección de utensilios, cubiertos, distanciamiento, desinfección del local, y/o otras), a fin de evitar el contagio de los usuarios.

**5.3. Descripción y especificaciones de insumos y productos utilizados en la preparación de alimentos.**

CARNES DE RES

Tipo: Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado.

Calidad: Extras o de primera con certificado sanitario, color y olor sui generis

Presentación: En trozos según tipo de corte, transportado en envases herméticos tipo Cooler.

CARNE DE AVE

Tipo: Fresco Nacional.

Calidad: color y olor característico

Presentación: Fresco, transportado en jabas con tapa.

PESCADO

Tipo: Especies blancas y azules frescos.

Calidad: olor característico, ojos prominentes y brillosos, músculo firme.

Presentación: Filete transportado en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

MARISCOS

Tipo: Especies seleccionadas.

Calidad: primera calidad, olor característico, textura suave.

Presentación: Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

LECHE

Tipo: Evaporada.

Calidad: Color y olor característico. Latas libres de óxido y abolladuras.

Presentación: En lata.

QUESO, HUEVO Y EMBUTIDOS

Tipo: Fresco, de marcas registradas

Calidad: Pasteurizado y homogenizado. Limpios, de primera con certificado sanitario

Presentación: Envasado, por jabas.

9

ACEITE, ARROZ, AZÚCAR, FIDEOS, HARINAS, MENESTRAS

Tipo: Surtidos de buena marca reconocida.

Calidad: primera calidad, envasados, sin cuerpos extraños, de fácil cocción, sanos limpios, granos enteros.

Presentación: Empaquetados, en bolsas de papel o plástico hermético o a granel.

VERDURAS Y HORTALIZAS

Tipo: Procedencia Nacional.

Calidad: primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, con grado de madurez óptimo.

Presentación: bolsas de polietileno o jabas.

FRUTAS

Tipo: Nacional.

Calidad: Frescas de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpias.

Presentación: En jabas de plástico.

Especerías y otros complementos	Gramaje por ración
Pimienta	0.001
Comino	0.001
Palillo	0.001
Achiote	0.001
Hongos y laurel	0.001
Ajos	0.005
Orégano	0.003
Romero	0.001
Canela, clavo de olor	0.005
Vinagre	0.005
Sillao	0.005
Maní	0.001
Mostaza	0.001
Culantro	0.005
Kion	0.001
Azafrán	0.001
Perejil	0.005
Tomillo	0.005

Pimentón	0.001
Chancaca	0.025

#### 5.4 Variedad:

Todo el menú (Almuerzo), debe consistir **obligatoriamente** de una entrada o sopa, un plato de fondo, una fruta o un postre y refresco.

#### La programación semanal del menú

1. La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a la entidad usuaria, la cual no podrá repetirla hasta dentro de QUINCE (15) días y no deberán ser cambiados una vez aprobados por la Entidad.
2. Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad.
  - Considerar: zapallo, apio, col, zanahoria, betarraga, grano de choclo, vainita, poro y otros.
  - Considerar: frijol panamito, frijol canario, alverjita verde, lentejas, garbanzos, y otros.
3. Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.
4. La preparación diaria del menú deberá ser con tres alternativas de acuerdo al pedido programado por la entidad y de manera que el comensal pueda escoger una opción de cada uno.
  - Menú normal:
    - Una entrada o sopa
    - Un plato de fondo
    - Bebidas: infusión, jugo de fruta, refrescos elaborados de insumo natural.
    - Postre o fruta.
  - Menú dietético:
    - Una entrada o sopa
    - Un plato de fondo
    - Bebidas: infusión, jugo de fruta, refrescos elaborados de insumo natural.
    - Postre o fruta.

#### Características para su elaboración:

- 1) **ENTRADA ó SOPA:** La entrada deberá ser elegida por el cliente entre una Sopa ó Entrada, debiéndose preparar de acuerdo al siguiente detalle:

#### SOPAS:

- Sopa de sémola
- Caldo de pollo
- Sancochado
- Sopa de morón o Trigo
- Chupe de pescado

6

- Sustancia
- Cazuela de Pollo
- Crema de Alverja
- Aguadito de pollo
- Sopa de menestrón
- Sopa a la minuta
- Caldo de mote
- Caldo de cordero
- Sopa de casa
- Sopa criolla
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**ENTRADAS:**

- Papa a la Huancaína
- Ocopa a la arequipeña
- Ensalada de Palta
- Tequeños con huacamole
- Papa Rellena
- Tamalito con zarza
- Causa de Atún
- Causa de Pollo
- Ensalada de Verduras frescas
- Ensalada de verduras cocidas
- Salpicón de Pollo
- Ensalada de Fideos
- Enrollado de jamón
- Ensalada rusa
- Solterito arequipeño
- Choritos a la chalaca
- Ceviche
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**PLATO DE FONDO:**

- Arroz con Pollo
- Pescado a la chorrillana
- Tallarín con Pollo
- Seco de res con frejoles
- Seco de res con pallares
- Seco de res con garbanzos
- Seco de pollo con frejoles
- Seco de pollo con pallares
- Seco de pollo con garbanzos
- Tallarines verdes con bistec
- Tallarines verdes con pollo
- Tallarines verdes con pollo a la plancha
- Tallarines verdes con hígado frito
- Tallarines en salsa de tomate con pollo
- Malaya con yuca dorada y salsa tártara
- Adobo de cerdo con frejoles



- Adobo de cerdo con garbanzos
- Adobo de cerdo con pallares
- Locro de zapallo con pollo
- Pepián de choclo con bistec
- Pepián de choclo con pollo
- Chicharrón de pescado con yuca/papas doradas/zarza
- Guiso de quinua con chuleta de cerdo
- Guiso de quinua con pollo
- Pollo al horno con puré y ensalada rusa
- Pollo a la plancha con ensalada
- Pavita al horno con garbanzos
- Pavita al horno con pallares
- Pavita al horno con frejoles
- Pescado frito con lentejas y zarza criolla
- Tacu tacu con bistec
- Estofado de res con frejoles
- Estofado de res con pallares
- Estofado de res con garbanzos
- Estofado de pollo con frejoles
- Estofado de pollo con pallares
- Estofado de pollo con garbanzos
- Carapulcra con cerdo.
- Carapulcra con pollo
- Lomo saltado de res o de pollo
- Saltado italiano
- Pachamanca a la olla (plato a presentarse con un producto cárnico)
- Escabeche de pescado con camote
- Escabeche de pescado con yuca
- Escabeche de pollo
- Sopa seca con cerdo
- Sopa seca con pollo
- Trucha frita con papas doras y zarza criolla
- Sudado de pescado
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

## 2) MENÚ DIETA (LIGHT)

- Sopa de pollo con cabello ángel/papas amarillas/rodaja de huevo.
- Filete de Pollo a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de pollo con fideos munición papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de gallina con sémola/papa amarilla/rodaja de choclo.
- Pollo sancochado con papa sancochada y ensalada de verduras cocidas o frescas.
- Sopa de pollo con fideos letras papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado al vapor con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

- 4) **Refresco de fruta o infusión:** No deberá servirse refresco de sobre.
- 5) **Postre:** Fruta de estación, gelatina, arroz con leche, arroz zambito, durazno en almíbar, mazamorras, ensalada de fruta, porción de torta, crema volteada, flan, leche asada, helados (No deberá de emplearse vasos o envases descartable plástico).
- 6) Diariamente deberá presentar dos (02) menús y un (01) menú dieta, de acuerdo al tipo de menú de la entidad, no debiendo presentar platos que no estén considerados en el tipo de menú de la entidad.

**5.5. Condiciones básicas de la prestación de servicios:**

- El contratista proporcionara con CINCO (05) días de anticipación al Consejo de Administración del ROUD, la planificación de los menús semanales (lunes a domingo), con la dosificación de los ingredientes; el cual no podrá repetirla hasta dentro de QUINCE (15) días y no podrá ser cambiada una vez aprobada, dicha planificación deberá estar debidamente firmado por el nutricionista contratado por el proveedor.
- El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, para lo cual el área usuaria solicitará con DOS (02) días de anticipación adjuntando la prescripción médica de la SANIDAD PNP o la que haga sus veces.
- El contratista está obligado a entregar los alimentos en el local designado horario indicado y debiendo otorgar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- En caso de ocasiones especiales una vez al mes el Concesionario ofrecerá una atención más especializada en tema de las preparaciones programadas, dicha atención no generará ningún tipo de variación de precio, será efectuada previa coordinación con el Consejo de Administración de ROUD.
- El concesionario se encargará de servir los alimentos en las mesas; así como el recojo de las vajillas utilizadas y de la disposición de desperdicios.
- El servicio de atención será en los siguientes horarios referenciales:  
Desayunos: de 07:00 a 08:45 horas  
Almuerzos: de 12:30 a 14:15 horas
- Servir los alimentos del desayuno y almuerzo en menaje individual, al momento que el personal PNP llegue al local a pasar sus alimentos.
- En el horario del servicio de alimentación podrá variar previa coordinación entre el área usuaria y el concesionario
- El concesionario deberá dar todas las facilidades para la medición (pesaje) al detalle de todas las frecuencias y gramajes básicos en crudo de los cárnicos y de otros insumos utilizados en la preparación de las comidas propuestas en su programación.
- Mantener un stock de seguridad, adicional al consumo semanal, de víveres secos, insumos y materiales no perecibles, a fin de no perjudicar la atención del personal PNP ante alguna eventualidad.
- El concesionario deberá cumplir con las siguientes normas:
  - Pulcritud y orden personal en todo momento

- Puntualidad y confiabilidad
  - Respeto y cortesía
  - Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa
- 
- El concesionario es responsable de la condición del empleador para sus trabajadores que brinden el servicio de alimentación punto es por ello que debe cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias con su personal, conforme la Ley General de trabajo, Ley de seguridad y salud en el trabajo, así como, de las normas sanitarias y protocolos para prevención del COVID-19.
  - A la entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes daños mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del concesionario; o en caso de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir durante la ejecución del servicio.
  - El personal de servicio vestirá uniforme blanco, gorro blanco que cubra todo el cabello, mascarilla (descartables), uso del delantal, zapatillas, zapatos no sandalias, en el servicio tendrá las manos limpias uñas cortas y sin esmaltes zapatos limpios, sin joyas, ni reloj, deberá cambiar de ropa tantas veces como su presentación lo requiera, deberá contar como mínimo con dos juegos de uniformes, con algún distintivo que evidencie que son trabajadores de la concesionaria
  - El personal de servicio deberá tener su prueba de descarte de COVID-19 que evidencie que no ofrece ningún peligro de contagio a los comensales del mismo modo, es responsabilidad del concesionario tener su protocolo de salubridad para la prestación del servicio para prevenir el contagio de COVID-19.

#### **5.6 Reglamentos técnicos y/o sanitarios**

- El concesionario deberá seguir los estándares HACCP y/o BPM durante la prestación de servicios.
- El concesionario deberá utilizar como fuente las "Tablas peruanas de composición de alimentos- 8va Generación. Edición 2009", para ofrecer dos variedades de menú para cada semana, disgregado en sus nutrientes y con la información de su VTC (valor calórico total), por cada menú, para su verificación. Ellos sólo pueden ser presentados por un nutricionista habilitado por el colegio profesional de nutricionistas del Perú, que es representado en este caso por el proveedor.
- Cumplir con las normas de la Ley General de Salud y reglamentos sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante decreto supremo N°00798-SA, de fecha 24-08-98.
- Los productos perecibles derivados de cárnicos res, aves, cerdos, pescados, embutidos, de lácteos y huevos deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio.
- Cada alimento debe tener condiciones organolépticas en condiciones técnicas y sanitarias apropiadas en resguardo de la salud del personal PNP, de acuerdo a la norma sanitaria aprobada mediante resolución ministerial N°363-2005/MINSA.



14

- Las obligaciones por ningún motivo y en ningún caso la UE 035-REGPOL-HSMU, tendrá responsabilidad alguna, sobre las obligaciones laborales o legales derivadas de los contratos.
- Para la preparación de los alimentos y la atención al personal policial se deberá tener en cuenta la normatividad vigente respecto a los protocolos para la prevención del COVID-19.

#### 7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- El concesionario deberá contar con un profesional nutricionista, quien deberá asistir periódicamente a local donde se brindan los servicios para garantizar que se cumplan los estándares mínimos de calidad y sanitarios. (según a lo descrito en el numeral 6, literal a).
- El profesional nutricionista designado o contratado por el área usuaria en acompañamiento y coordinación con el nutricionista del concesionario verificar la calidad y cantidad de los víveres frescos secos y cárnicos que se usarán en las preparaciones. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones elaborando un informe firmado por dos profesionales luego de las inspecciones.
- El consejo de administración conjuntamente con el nutricionista de la SANIDAD PNP o la que haga sus veces, realizará inspecciones programadas y no programadas para verificar la manipulación y preparación de los alimentos; para lo cual el concesionario deberá brindar las facilidades del caso.

#### 8. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

##### 8.1. Del Local

- El proveedor deberá contar con un local propio o alquilado, ubicado no mayor a 500 metros de la sede de la **(DUE/UNEME-TM) DE LA DIVPOL-LP**. (la misma que se ubica en la intersección de la Av. Los Incas con el Jr. Manco Capac, Distrito de Castillo Grande, Provincia de Leoncio Prado, Departamento de Huánuco).
- El local debe encontrarse presentable (pisos acabados, paredes acabadas y pintadas, debe tener cielo raso, buena iluminación, debe contar con un servicio higiénico, debe tener agua de manera constante y fluida para el lavado de manos), debe tener buena ventilación y aire acondicionado, el área de atención será no menor a 100 m<sup>2</sup>.
- La ubicación del local por un tema de cercanía a las instalaciones de la **(DUE/UNEME-TM) DE LA DIVPOL-LP**, no deberá de excederse de 400 metros a la redonda.
- Deberá estar delimitado el área de cocina, almacenamiento y atención al público.
- Deberá tener un lugar apropiado para el almacenamiento de los productos a utilizar y para los menajes y utensilios a utilizar.
- El local debe ser fumigado, desratizado y desinfectado de manera periódica, según las exigencias de la normatividad vigente y cuantas veces sea necesario.

15

- Los protocolos de ejecución del servicio es el siguiente:  
**INGRESO:** antes de ingresar al local a los comensales se les tomará la temperatura posteriormente pasarán sus zapatos por un pediluvio con desinfectante y luego se desinfectan las manos con agua, jabón y posteriormente con alcohol.  
**DENTRO DEL LOCAL:** una vez dentro del establecimiento se ubicarán en mesas separadas con una distancia de metro a metro y medio respetando la distancia social. Además se desinfectan las mesas y las personas no podrán sacarse las mascarillas hasta que se dispongan a comer.
- Los cubiertos se encontrarán dentro de las bolsas de papel debidamente sellado desinfectado y para evitar su contacto con el exterior y transmisión del virus.

**6. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL  
DEL PROVEEDOR:**

El proveedor será persona natural o jurídica dedicada al objeto de la contratación.

- Contar con registro único de contribuyentes (RUC) Activo y habido.
- Estar inscrito en el Registro Nacional de proveedores (RNP) vigente.
- No estar impedido para contratar con el estado.
- La experiencia del proveedor es determinada en los requisitos de calificación

**DEL PERSONAL:**

El proveedor para brindar el servicio deberá contar con siguiente personal, con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la magnitud del personal usuario.

- a) **Un (01) Nutricionista**, su presencia puede ser a tiempo parcial y deberá estar habilitado y colegiado, tendrá a su cargo en forma permanente la responsabilidad de planificar y controlar la calidad nutricional y sanitaria de los regímenes alimenticios, asimismo, será responsable de la supervisión de la preparación y servicio de alimentos, la higiene y el aseo de los manipuladores, la calidad de los ingredientes, los procedimientos de preparación, así como de la programación de los menús, el mismo que será firmado por el área usuaria y el profesional nutricionista.
- b) **Maestro cocinero (a) o Chef**, tendrá como función principal la elaboración de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo.
- c) **Un ayudante de cocina**, encargado de asistir al personal de cocina.
- d) **dos mozos** como mínimo, quienes estarán a cargo de la atención de los comensales.
  - Todo el personal que participan en la cocina y administración, deberán contar con su respectivo Carnet de Sanidad vigente.
  - El personal de cocina vestirá con mandiles y gorra, la misma exigencia es para el personal que servirá los alimentos.
  - El personal que manipula los alimentos deberá de laborar sin sortijas, pulseras, aretes, mantener los cabellos recogidos, no debiendo usar barba, mantener las uñas cortas, sin pintura y limpias, el uniforme se cambiará cuantas veces sea necesario.
  - El trato a brindar deberá ser amable, atento y rápido.

6

- El local debe ser fumigado, desratizado y desinfectado de manera periódica, según las exigencias de la normatividad vigente y cuantas veces sea necesario.
- El proveedor es el responsable del acondicionamiento, mantenimiento de los ambientes, equipos y enseres instalados en el área de cocina, distribución y comedores; sin ningún costo para la entidad.
- El proveedor deberá instalar en forma obligatoria un extintor de capacidad mínima de 15 libras tipo PQS, con carga vigente y en lugar visible, debiendo su personal estar capacitado para operarlo en cualquier momento.
- El proveedor es responsable de mantener la limpieza, orden, buen estado de presentación y funcionamiento de todos los ambientes del comedor, cocina y áreas de distribución, depósito de alimentos, bodegas, equipos, servicios higiénicos, mobiliario y enseres en general.
- El local deberá tener licencia de funcionamiento emitido por la autoridad competente, así como su certificado de inspección técnica de seguridad en edificaciones.

#### 8.1. De los Recursos y Equipamiento

El proveedor debe contar con el siguiente equipamiento:

- Equipos de Cocina: Una (01) cocina industrial de dos (02) hornillas (como mínimo) y una (01) licuadora.
- Equipos de refrigeración y/o congelamiento: una (01) refrigeradora.
- Muebles y enseres: Una (01) mesa de trabajo de cocina de preferencia de acero inoxidable.
- Menaje individual para la totalidad de los comensales.
- Utensilios y servilletas.
- Ollas y demás utensilios para la preparación de alimentos y todo aquello necesario para la preparación de alimentos y su dispensa.
- Mesas y sillas de madera, metal u otro material que ofrezca seguridad (no se aceptarán estos bienes de plástico)
- La cantidad de los bienes descritos anteriormente, serán los necesarios para garantizar una buena atención al personal PNP.
- El menaje (vajilla, cubiertos y demás) utilizado deberá ser de metal, loza blanca hotelera, vidrio o acero inoxidable, resistente al calor; quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico o similar, el uso de utensilios despostillados, de aluminio oxidados o susceptibles a oxidarse. El menaje deberá estar en perfecto estado de conservación y debe ser renovado conforme presente desgaste y/o deterioro.

#### 9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRA ACTUAL

**La Entidad**, el área usuaria por intermedio del Consejo de Administración del ROUD y los órganos de control de la Inspectoría de la Policía Nacional del Perú, supervisarán en cualquier momento y cuantas veces sea necesario, la prestación de los servicios brindados por el proveedor, a fin de verificar el cumplimiento de los términos de referencia del servicio contratado y asumirá las siguientes funciones:

- Controlar el cumplimiento de todos los servicios, programas, métodos de ejecución de los trabajos y en general cualquier aspecto que tenga relación directa con los servicios.
- Verificar la calidad del servicio y de los insumos a utilizar en la alimentación.



- Comunicar requerimientos y recomendar acciones al representante del concesionario con relación a los servicios, enmarcados dentro de lo previsto en el contrato y bases del proceso de contratación.
- Podrá ordenar sus propias inspecciones y análisis sanitarios de los víveres y alimentos, sin previo aviso al concesionario.

Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinara que este se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los términos de referencia, documentos antes indicados, la entidad formulara por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, el proveedor estará en la obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de DOS (02) días calendarios, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Art. 36° de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.

Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por la entidad tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el proveedor que excedan a los estipulados en los términos de referencia.

#### **10. HIGIENE Y SALUBRIDAD**

- El concesionario al inicio del servicio y semestralmente deberá presentar al Consejo de Administración de ROUD, certificados de buena salud (rayos x, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio, cuyos certificados deberán estar expedidos por organismos oficiales competentes.
- El personal del contratista deberá contar con su respectivo carnet de sanidad vigente, emitida por el órgano competente, debiendo renovarlo cuantas veces sea necesario de acuerdo a su caducidad.
- El concesionario mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección necesaria.

#### **11. RESPONSABILIDADES**

- El concesionario es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la entidad; por lo tanto no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas que pudieron ocurrir en la ejecución del contrato con acción o como consecuencia del mismo.
- Asimismo, el concesionario deberá ser único y completamente responsable de la remuneración a su personal de acuerdo a Ley.

#### **12. PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El contrato de la prestación es por UN (01) año, contabilizado desde la fecha de inicio que se considere en el contrato.

#### **13. ADELANTOS**

La entidad no entrega ningún tipo de adelanto

#### **15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

A precios unitarios

#### 16. SUB CONTRATACIÓN

Está prohibido subcontratar el servicio

#### 17. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor en pagos mensuales por dependencia policial.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el proveedor, la entidad debe contar con la siguiente documentación.

- El informe del Consejo de administración del ROUD, de la sede de la DUE/USE-TM, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago- Factura (destinatario, SUNAT y Negociable)

#### 18. REAJUSTE

En caso de existir variación en el precio de los insumos a utilizar en el preparado de los alimentos el proveedor deberá asumir los costos correspondientes sin disminuir la calidad de los alimentos.

#### 19. CONFORMIDAD DEL SERVICIO.

Estará a cargo del consejo de administración de cada dependencia policial

#### 20. PENALIDADES.

Se aplicará teniendo en cuenta los artículos 161, 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

##### Otras penalidades.

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- En caso de existir observaciones que no son subsanables en el momento de prestar el servicio, se consideraran las siguientes penalidades

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de programación de almuerzo sea el caso de entrada o sopa, plato de fondo o refresco	5% de la UIT por cada vez que se realice el cambio en la programación	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido)	20% de la UIT	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo



79

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
3	Por cada retraso en el horario de distribución de almuerzo	5% de la UIT	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
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.	20% de la UIT, por cada vez que se verifique el incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
5	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal.	10% de la UIT, por cada vez que se detecte estas irregularidades en el menú; sin perjuicio de las acciones legales correspondientes, en caso de ser reiterativas se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo.
6	Incumplimiento en el servicio con el profesional (nutricionista o chef), establecido en su propuesta técnica o sin haber comunicado a la Entidad el cambio de los profesionales.	20% de la UIT.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
7	Emplear insumos y productos no autorizados, de mala calidad o no aptos para el consumo humano	20% de la UIT, sin perjuicio de otras acciones legales, en caso de ser reiterativo, se rescindirá el contrato	Acta y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
8	Utilizar equipos o menajes no autorizados	3% de la UIT, sin perjuicio del cambio de los bienes	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
9	Cada vez que el personal de trabajadores del contratista no use la indumentaria adecuada o no cumplan con las exigencias de higiene correspondiente, descritas en el contenido del presente documento.	10% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
10	Cada vez que se constate que el personal de trabajadores no cuente con su carnet de	10% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones, o retirar ha dicho trabajador.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo

96

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
	salubridad vigente.		
11	Cada vez que se constate /o detecte que los ambientes destinados a cocina, almacén o área de atención	20% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones, en caso de detectarse por más de dos veces se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
12	En caso que se detecte que los utensilios y vajillas se encuentren sucios, en mal estado, o con residuos de comida o líquido.	20% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
13	En caso de detectarse que el trato de los trabajadores del contratista, sea inadecuado, irrespetuoso y/o descortés con el personal usuario.	15% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
14	Cada vez que no se permita o impida que se realice una inspección o supervisión para verificar el cumplimiento de los términos de referencia.	20% de la UIT, en caso de detectarse por más de dos veces se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
15	No cumplir durante todo los procesos de elaboración, atención y otros, con todos los protocolos de seguridad aprobados por el MINSA, y/o autoridades locales o regionales.	10% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
16	Negativa a recibir cualquier tipo de documento (carta notarial, notificación u otro) materia del contrato, por parte del representante legal, el que haga sus veces o los trabajadores presentes en su dirección legal señalada.	20% de la UIT cada vez que se nieguen a recepcionar un documento.	- Levantamiento de acta. Considerar la penalidad en el documento de Conformidad.

*Nota: Por la naturales del servicio, la aplicación de las penalidades será automática una vez ocurrida la deficiencia específica, detallada en el cuadro anterior, para lo cual previamente se verificara el hecho considerado como otra penalidad, levantándose un acta con el personal del proveedor presente y el personal PNP que constata el hecho, en caso de negativa de firmar el acta por el proveedor o de su personal de trabajadores presentes en ese momento, se hará constar el hecho en el acta en mención, acción que no es eximente de responsabilidad.*

## **21. OTRAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR**

- En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por el proveedor asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del personal afectado, hecho que será materia de denuncia ante las instancias correspondientes.
- El proveedor deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como de extintores tipo K para los ambientes de cocina y tipo PQS para los demás ambientes, de acuerdo a la necesidad y a lo exigido por la normativa vigente, los cuales estarán debidamente recargados, el mismo que se hará por cuenta y responsabilidad del proveedor.
- El proveedor no podrá transferir total o parcialmente la concesión.
- Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas vigentes (Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT, Municipalidad, etc.).
- El proveedor deberá colocar en lugar visible los tipos de menú diario ofrecidos a los comensales.
- 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 TRES (03) días hábiles.
- Es responsabilidad del proveedor llevar el control del personal que diariamente pasa sus alimentos, debiéndose realizar un control y contrastación semanal con el control que realizara el Consejo de Administración de ROUD de la (REGPOL-HCO, DUE, DIVOPUS y CEOPOL-REGPOL-HCO) DE LA REGION POLICIAL HUANUCO.
- El proveedor entregará al Consejo de Administración del ROUD tickets impresos, a fin de llevar un control diario del personal PNP que pasa sus alimentos.
- El proveedor deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad aprobados para la ejecución del servicio.
- El personal de trabajadores del concesionario que se encuentren en el momento de realizar alguna inspección o que se constate alguna deficiencia o incumplimiento de los términos de referencia, o por cualquier otro motivo relacionado al objeto del contrato, se encuentran obligados a firmar las actas correspondientes que se redacten.
- El representante legal del proveedor, el que haga sus veces o cualquier trabajador del proveedor, se encuentran en la obligación de recepcionar los documentos relacionados con el objeto de la contratación que le sean presentados (carta notarial, notificación u otro) en la dirección señalada en el contrato respectivo o en su dirección de correo electrónico proporcionado a la Entidad.

## **22. CONFIDENCIALIDAD.**

Confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información, documentación y manipuleo de la que se tenga acceso, quedando expresamente prohibido revelar

dicha información a terceros. Dicha obligación comprende la obligación que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio de alimentación al personal policial de la ((DUE/UNEME-TM) DE LA DIVPOL-LP.

**23. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN**

- *El Contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.*
- *Asimismo, El CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*
- *Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.*





9

## TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

### SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ESPECIALES (USE-TM), DE LA DIVISIÓN POLICIAL LEONCIO PRADO HUANUCO

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA DUE/USE-TM. DE LA DIVISIÓN POLICIAL LEONCIO PRADO.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección tiene como finalidad pública proporcionar los alimentos (cocidos) al personal policial que presta servicios en la DUE/USE-TM, de la División Policial de Leoncio Prado, permitiendo que el personal policial desarrolle eficientemente sus actividades, de soporte a las Sub Unidades de la DIVPOL-LP, en beneficio de la ciudadanía.

#### 3. ANTECEDENTES

La entidad para el cumplimiento de su misión, cuenta con personal Oficiales y Suboficiales PNP a quienes se otorga alimentación durante las horas del servicio, por lo que en el presupuesto institucional de la UE 035-REGPOL-HSMU, se ha considerado la asignación de la específica 2.3.2.7.11.5 servicio de alimentación para consumo humano, con el costo de S/ 8.00 soles por cada ración orgánica diaria (ROUD).

Dentro de ese contexto se debe proceder a la contratación del servicio de concesión para el servicio de alimentos preparados; teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, cuya finalidad es maximizar el valor de los recursos destinados para este propósito; asimismo se debe tener en cuenta el Sistema Nacional de presupuesto, sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Objetivo General:
  - Brindar alimentación al personal policial de la DUE/USE-TM, de la División Policial Leoncio Prado, siendo este una obligación del Estado Peruano.
- Objetivo Específico:
  - Proveer al personal policial administrativo de la Región Policial Huánuco, de una alimentación adecuada, con las mejores condiciones de calidad, higiene y salubridad.
  - Garantizar el cumplimiento de las funciones del personal policial administrativo que presta servicios en la DUE/USE-TM.

#### 5. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

- Es un servicio a todo costo, bajo la modalidad de concesión (servicio a la mesa).

2



- El servicio de alimentación comprende un tipo de alimentación diario, de preferencia desayuno y almuerzo por cuestiones del servicio policial operativo y administrativamente, excepcionalmente cualquiera de estos podría ser reemplazados por una cena previa coordinación con el concesionario.
- El servicio deberá de 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 N° 01-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM-PNP-SEC del 20MAR2021, aprobada mediante la Resolución de la Comandancia General de la PNP N°. 051-2021-CG-PNP/EMG. Del 20MAR2021.
- El contratista deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortés a los usuarios de acuerdo a las exigencias y necesidades.
- La 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 y 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 de acuerdo a lo señalado en el artículo 147 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- EL CONTRATISTA, al momento en entregar el alimento (Ración Orgánica Única Diario-ROUD), recabara un ticket entregado a 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 cancelara únicamente las raciones atendidas y consumidas durante un periodo mensual para cuyo efecto, EL CONTRATISTA, el último día de cada mes presentara al área usuaria, los tickets de ROUD atendidos y consumidos durante dicho periodo.
- El área usuaria, a través de su concejo de administración determinara el consumo mensual, emitiendo la conformidad del servicio.
- El CONTRATISTA, deberá encargarse de presentar un adecuado local presentable adecuado para prestación del servicio.
- Los servicios higiénicos deberán permanecer limpios y con insumos y/o materiales adecuados y suficientes para un adecuado uso del mismo.
- En todo lo no previsto, resulta de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en la DIRECTIVA N° 01-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM-PNP-SEC del 20MAR2021, aprobada mediante la Resolución de la Comandancia General de la PNP N°. 051-2021-CG-PNP/EMG. Del 20MAR2021., en caso que algún extremo de estos términos de referencia se oponga a la misma prevalecerá las disposiciones de la citada directiva.
- El CONTRATISTA, deberá contar con los elementos de bioseguridad en cuanto a la desinfección en el ingreso del personal PNP de la DUE/USE-TM, al local a fin de prevenir el contagio y propagación del COVID19 antes de consumir sus alimentos.

9

#### 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 y su reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y demás disposiciones higiénicas y sanitarias que emite 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 este afectada de salud con alguna enfermedad infecto contagiosa (COVID19) 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.
- EL CONTRATISTA deberá garantizar la higiene y desinfección de sus trabajadores, proporcionándoles materiales e insumos.
- 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.
- La cantidad de raciones a atender se detallan a continuación y consta de desayuno y almuerzo.
- **En situación Normal.**

DEPENDENCIA POLICIAL	N° APROX., DE RACIONES POR DÍA	TOTAL, DIAS EN UN (1) AÑO	TOTAL, DE RACIONES A CONTRATAR
DIVPOL-LP/DUE/USE-TM.	14	365	5,110

- La cantidad de raciones detalladas en el cuadro precedente son referenciales; toda vez que el número de efectivos PNP podría disminuir o aumentar por razones propias de la función policial, por lo que esta cláusula deberá consignarse en el contrato; a fin de evitar inconvenientes posteriores.
- **SERVICIO:** La prestación del servicio de alimentación será de lunes a domingo, incluidos feriados laborables y no laborables, por el periodo de 365 días con una duración de DOCE (12) meses.
- **CANTIDAD:** El servicio de raciones diarias es en base a CATORCE (14), raciones diarias, para el personal de la DUE/USE-TM; de lunes a domingo





OK

y cuando por razones propias del servicio policial se requiera para alguna fecha la atención de raciones distintas a lo detallado anteriormente se coordinara previamente con el concesionario para su respectiva atención.

▪ **HORARIO DE ATENCIÓN:**

La atención es de lunes a domingo, en el siguiente horario:

De 07:00 a 08:30 horas desayuno. Horario sujeto a variación del servicio no programado.

De 12:30 a 14:15 horas almuerzo. Horario sujeto a variación del servicio no programado.

**5.2. Características Específicas del Alimento.**

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

El Valor Calórico Total (VCT) diario para el personal policial de la DUE/USE-TM, tendrá un rango entre 1,700 y 2,400 kilocalorías, con la siguiente distribución:

- Desayuno : 40%
- Almuerzo : 60%
- Proteínas : 15%
- Carbohidratos : 55%
- Grasas : 30%
- No más de 10% de grasas saturadas.



La distribución calórica y proteica- régimen normal, será:

TIPO	FRECUENCIA
Carnes rojas (res y cerdo) y menudencias (res)	2 veces por semana
Carne de aves (pollo, pavo, pavita)	2 veces por semana
Pescado fresco ( de mar o de rio )	1 vez por semana
Mariscos	1 vez por semana
Menestras	2 veces por semana

Para efectos de la preparación de los alimentos en el desayuno y almuerzo, se tendrá en consideración el siguiente peso de los alimentos (Peso Neto Crudo); conforme a la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EM-B, del 26MAY2008, donde establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), tipo desayuno y almuerzo.

PRODUCTO	PESO
CARNES	
Bistec o asado	120 grs. PNC
Picado: lomo o ajiaco	100 grs.PNC
PESCADO FRESCO O MARISCOS	
Frito o sudado	200 grs. PNC
Ceviche- Parihuella	110 grs. PNC

05



CARNE CERDO	
Sin hueso	100 grs. PNC
Chuleta	150 grs. PNC
POLLO FRESCO	
Con hueso	200 grs. PNC
Sin hueso	110 grs. PNC
VISCERAS	
Hígado res	120 grs. PNC
Mondongo res	120 grs. PNC
Lengua	120 grs. PNC
Corazón	120 grs. PNC
PAVITA CON HUESO	150 grs. PNC
ENTREMÉS	
Pollo o res (desayuno)	30 grs. PNC
CEREALES TUBÉRCULOS	
Arroz	
- Guarnición con menestra	80 grs. PNC
- Arroz con pollo o chaufa	120 grs. PNC
- Sopa	25 grs. PNC
- Postre	30 grs. PNC
Fideos	
- Tallarines	110 grs. 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

Los alimentos que se sirven durante el día tendrán el siguiente esquema dietético.

**(1) DESAYUNO:**

- 250 cc. De leche descremada (preparada 125 cc de leche por 125 cc. De agua hervida) o su equivalente (250 cc de yogurt o 40 grs. De queso fresco).
- 200 cc. De avena o quinua con frutas ( peso neto cocido)
- 200 cc. De jugos de frutas fresco y natural o el equivalente en peso de fruta de estación (peso neto crudo)
- 02 raciones de pan con lomito, o pollo o 5 aceitunas o un huevo, salchicha huachana, rellena, hot dog y palta o jamonada de pollo o queso fresco (peso neto cocido).

**(1) ALMUERZO**

- 350 cc. De sopa de verduras ( menudencias , pollo o res) o una taza de ensalada de verduras (peso neto cocido)

- (b) Una presa de pollo , carne roja o pescado según peso neto crudo y frecuencia semanal recomendada
- (c) 01 ración de arroz o fideos de acuerdo al peso neto crudo precisado
- (d) 01 ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado
- (e) 200 cc. De refresco de frutas ( peso neto cocido)

El consumo de menestras será de dos a tres veces por semana, esta será en forma variada como (Lenteja, alverjita seca 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.

Para asegurar el aporte de proteínas de origen animal, se ha establecido el consumo de productos cárnicos con el predominio de carnes magras por su bajo contenido en grasas saturadas, que disminuyen el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Para mantener óptimas condiciones de consumo, estos productos deberán internarse cada 3 días y se programarán de la siguiente manera:

PRODUCTO CÁRNICO	FRECUENCIA DE CONSUMO
Pollo	2 vez por semana
Pescado o mariscos	1 vez por semana
Pavo	1 vez por semana
Cerdo	1 vez por semana
Res	1 vez por semana



El requerimiento está basado en la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EM-B, del 26MAY2008, donde establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), tipo desayuno y almuerzo.

Los insumos a utilizar, carnes, pescados, frutas, verduras y otros, deberán ser frescos y de buena calidad.

Los refrescos deben ser preparados a base de frutas naturales de la estación y agua hervida. Las infusiones deberán ser preparadas con agua hervida y temperatura al tiempo.

Bajo ningún motivo se deberá preparar alimentos con insumos que den lugar a oxidación y/o alteren su valor nutricional.

Las frutas deben ser de la estación a fin de asegurar un buen aporte de vitaminas y minerales. Asimismo dichas frutas deben ser de calidad extra.

Flujo de preparación: todas las áreas deben seguir un flujo que distinga tres áreas específicas denominadas área sucia, intermedia y limpia (se asume que los postores conocen la definición y características de las mismas dada su experiencia).

97

No deberá hacer cruce en ningún sentido entre áreas. De ser necesario el personal se lavará, desinfectará y cambiara de uniforme.

Es necesario precisar que ante un estado de Emergencia Sanitaria y/o situaciones de salud que se puedan presentar, adoptará las medidas necesarias (desinfección de utensilios, cubiertos, distanciamiento, desinfección del local, y/o otras), a fin de evitar el contagio de los usuarios.

**5.3. Descripción y especificaciones de insumos y productos utilizados en la preparación de alimentos.**

CARNES DE RES

Tipo: Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado.

Calidad: Extras o de primera con certificado sanitario, color y olor sui generis

Presentación: En trozos según tipo de corte, transportado en envases herméticos tipo cooler.

CARNE DE AVE

Tipo: Fresco Nacional.

Calidad: color y olor característico

Presentación: Fresco, transportado en jabas con tapa.

PESCADO

Tipo: Especies blancas y azules frescos.

Calidad: olor característico, ojos prominentes y brillosos, músculo firme.

Presentación: Filete transportado en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

MARISCOS

Tipo: Especies seleccionadas.

Calidad: primera calidad, olor característico, textura suave.

Presentación: Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

LECHE

Tipo: Evaporada.

Calidad: Color y olor característico. Latas libres de óxido y abolladuras.

Presentación: En lata.

QUESO, HUEVO Y EMBUTIDOS

Tipo: Fresco, de marcas registradas

Calidad: Pasteurizado y homogenizado. Limpios, de primera con certificado sanitario

Presentación: Envasado, por jabas.

ACEITE, ARROZ, AZÚCAR, FIDEOS, HARINAS, MENESTRAS

Tipo: Surtidos de buena marca reconocida.



05

Calidad: primera calidad, envasados, sin cuerpos extraños, de fácil cocción, sanos limpios, granos enteros.

Presentación: Empaquetados, en bolsas de papel o plástico hermético o a granel.

#### VERDURAS Y HORTALIZAS

Tipo: Procedencia Nacional.

Calidad: primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, con grado de madurez óptimo.

Presentación: bolsas de polietileno o jabas.

#### FRUTAS

Tipo: Nacional.

Calidad: Frescas de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpias.

Presentación: En jabas de plástico.



Especerías y otros complementos	Gramaje por ración
Pimienta	0.001
Comino	0.001
Palillo	0.001
Achiote	0.001
Hongos y laurel	0.001
Ajos	0.005
Orégano	0.003
Romero	0.001
Canela, clavo de olor	0.005
Vinagre	0.005
Sillao	0.005
Maní	0.001
Mostaza	0.001
Culantro	0.005
Kion	0.001
Azafrán	0.001
Perejil	0.005
Tomillo	0.005
Pimentón	0.001
Chancaca	0.025



9

#### 5.4 Variedad:

Todo el menú (Almuerzo), debe consistir **obligatoriamente** de una entrada o sopa, un plato de fondo, una fruta o un postre y refresco.

##### La programación semanal del menú

1. La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a la entidad usuaria, la cual no podrá repetirla hasta dentro de QUINCE (15) días y no deberán ser cambiados una vez aprobados por la Entidad.
2. Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad.
  - Considerar: zapallo, apio, col, zanahoria, betarraga, grano de choclo, vainita, poro y otros.
  - Considerar: frijol panamito, frijol canario, alverjita verde, lentejas, garbanzos, y otros.
3. Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.
4. La preparación diaria del menú deberá ser con tres alternativas de acuerdo al pedido programado por la entidad y de manera que el comensal pueda escoger una opción de cada uno.
  - Menú normal:
    - Una entrada o sopa
    - Un plato de fondo
    - Bebidas: infusión, jugo de fruta, refrescos elaborados de insumo natural.
    - Postre o fruta.
  - Menú dietético:
    - Una entrada o sopa
    - Un plato de fondo
    - Bebidas: infusión, jugo de fruta, refrescos elaborados de insumo natural.
    - Postre o fruta.



##### Características para su elaboración:

- 1) **ENTRADA ó SOPA:** La entrada deberá ser elegida por el cliente entre una Sopa ó Entrada, debiéndose preparar de acuerdo al siguiente detalle:

##### SOPAS:

- Sopa de sémola
- Caldo de pollo
- Sancochado
- Sopa de morón o Trigo
- Chupe de pescado
- Sustancia
- Cazuela de Pollo
- Crema de Alverja
- Aguadito de pollo



- Sopa de menestrón
- Sopa a la minuta
- Caldo de mote
- Caldo de cordero
- Sopa de casa
- Sopa criolla
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**ENTRADAS:**

- Papa a la Huancaína
- Ocopa a la arequipeña
- Ensalada de Palta
- Tequeños con huacamolé
- Papa Rellena
- Tamalito con zarza
- Causa de Atún
- Causa de Pollo
- Ensalada de Verduras frescas
- Ensalada de verduras cocidas
- Salpicón de Pollo
- Ensalada de Fideos
- Enrollado de jamón
- Ensalada rusa
- Solterito arequipeño
- Choritos a la chalaca
- Ceviche
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**PLATO DE FONDO:**

- Arroz con Pollo
- Pescado a la chorrillana
- Tallarín con Pollo
- Seco de res con frejoles
- Seco de res con pallares
- Seco de res con garbanzos
- Seco de pollo con frejoles
- Seco de pollo con pallares
- Seco de pollo con garbanzos
- Tallarines verdes con bistec
- Tallarines verdes con pollo
- Tallarines verdes con pollo a la plancha
- Tallarines verdes con hígado frito
- Tallarines en salsa de tomate con pollo
- Malaya con yuca dorada y salsa tártara
- Adobo de cerdo con frejoles
- Adobo de cerdo con garbanzos
- Adobo de cerdo con pallares
- Locro de zapallo con pollo
- Pepián de choclo con bistec





- Pepián de choclo con pollo
- Chicharrón de pescado con yuca/papas doradas/zarza
- Guiso de quinua con chuleta de cerdo
- Guiso de quinua con pollo
- Pollo al horno con puré y ensalada rusa
- Pollo a la plancha con ensalada
- Pavita al horno con garbanzos
- Pavita al horno con pallares
- Pavita al horno con frejoles
- Pescado frito con lentejas y zarza criolla
- Tacu tacu con bistec
- Estofado de res con frejoles
- Estofado de res con pallares
- Estofado de res con garbanzos
- Estofado de pollo con frejoles
- Estofado de pollo con pallares
- Estofado de pollo con garbanzos
- Carapulcra con cerdo.
- Carapulcra con pollo
- Lomo saltado de res o de pollo
- Saltado italiano
- Pachamanca a la olla (plato a presentarse con un producto cárnico)
- Escabeche de pescado con camote
- Escabeche de pescado con yuca
- Escabeche de pollo
- Sopa seca con cerdo
- Sopa seca con pollo
- Trucha frita con papas doras y zarza criolla
- Sudado de pescado
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

## 2) MENÚ DIETA (LIGHT)

- Sopa de pollo con cabello ángel/papas amarillas/rodaja de huevo.
- Filete de Pollo a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de pollo con fideos munición papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de gallina con sémola/papa amarilla/rodaja de choclo.
- Pollo sancochado con papa sancochada y ensalada de verduras cocidas o frescas.
- Sopa de pollo con fideos letras papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado al vapor con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

## 4) Refresco de fruta o infusión: No deberá servirse refresco de sobre.

2

- 5) **Postre:** Fruta de estación, gelatina, arroz con leche, arroz zambito, durazno en almíbar, mazamorras, ensalada de fruta, porción de torta, crema volteada, flan, leche asada, helados (No deberá de emplearse vasos o envases descartable plástico).
- 6) Diariamente deberá presentar dos (02) menús y un (01) menú dieta, de acuerdo al tipo de menú de la entidad, no debiendo presentar platos que no estén considerados en el tipo de menú de la entidad.

#### 5.5. Condiciones básicas de la prestación de servicios:

- El contratista proporcionara con CINCO (05) días de anticipación al Consejo de Administración del ROUD, la planificación de los menús semanales (lunes a domingo), con la dosificación de los ingredientes; el cual no podrá repetirla hasta dentro de QUINCE (15) días y no podrá ser cambiada una vez aprobada, dicha planificación deberá estar debidamente firmado por el nutricionista contratado por el proveedor.
- El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, para lo cual el área usuaria solicitará con DOS (02) días de anticipación adjuntando la prescripción médica de la SANIDAD PNP o la que haga sus veces.
- El contratista está obligado a entregar los alimentos en el local designado horario indicado y debiendo otorgar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- En caso de ocasiones especiales una vez al mes el Concesionario ofrecerá una atención más especializada en tema de las preparaciones programadas, dicha atención no generara ningún tipo de variación de precio, será efectuada previa coordinación con el Consejo de Administración de ROUD.
- El concesionario se encargara de servir los alimentos en las mesas; así como el recojo de las vajillas utilizadas y de la disposición de desperdicios.
- El servicio de atención será en los siguientes horarios referenciales:  
Desayunos: de 07:00 a 08:45 horas  
Almuerzos: de 12:30 a 14:15 horas
- Servir los alimentos del desayuno y almuerzo en menaje individual, al momento que el personal PNP llegue al local a pasar sus alimentos.
- En el horario del servicio de alimentación podrá variar previa coordinación entre el área usuaria y el concesionario
- El concesionario deberá dar todas las facilidades para la medición (pesaje) al detalle de todas las frecuencias y gramajes básicos en crudo de los cárnicos y de otros insumos utilizados en la preparación de las comidas propuestas en su programación.
- Mantener un stock de seguridad, adicional al consumo semanal, de víveres secos, insumos y materiales no perecibles, a fin de no perjudicar la atención del personal PNP ante alguna eventualidad.
- El concesionario deberá cumplir con las siguientes normas:
  - Pulcritud y orden personal en todo momento
  - Puntualidad y confiabilidad
  - Respeto y cortesía
  - Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa





- El concesionario es responsable de la condición del empleador para sus trabajadores que brinden el servicio de alimentación punto es por ello que debe cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias con su personal, conforme la Ley General de trabajo, Ley de seguridad y salud en el trabajo, así como, de las normas sanitarias y protocolos para prevención del COVID-19.
- A la entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes daños mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del concesionario; o en caso de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir durante la ejecución del servicio.
- El personal de servicio vestirá uniforme blanco, gorro blanco que cubra todo el cabello, mascarilla (descartables), uso del delantal, zapatillas, zapatos no sandalias, en el servicio tendrá las manos limpias uñas cortas y sin esmaltes zapatos limpios, sin joyas, ni reloj, deberá cambiar de ropa tantas veces como su presentación lo requiera, deberá contar como mínimo con dos juegos de uniformes, con algún distintivo que evidencie que son trabajadores de la concesionaria
- El personal de servicio deberá tener su prueba de descarte de COVID-19 que evidencie que no ofrece ningún peligro de contagio a los comensales del mismo modo, es responsabilidad del concesionario tener su protocolo de salubridad para la prestación del servicio para prevenir el contagio de COVID-19.

#### 5.6 Reglamentos técnicos y/o sanitarios

- El concesionario deberá seguir los estándares HACCP y/o BPM durante la prestación de servicios.
- El concesionario deberá utilizar como fuente las "Tablas peruanas de composición de alimentos- 8va Generación. Edición 2009", para ofrecer dos variedades de menú para cada semana, disgregado en sus nutrientes y con la información de su VTC (valor calórico total), por cada menú, para su verificación. Ellos sólo pueden ser presentados por un nutricionista habilitado por el colegio profesional de nutricionistas del Perú, que es representado en este caso por el proveedor.
- Cumplir con las normas de la Ley General de Salud y reglamentos sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante decreto supremo N°00798-SA, de fecha 24-08-98.
- Los productos perecibles derivados de cármicos res, aves, cerdos, pescados, embutidos, de lácteos y huevos deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio.
- Cada alimento debe tener condiciones organolépticas en condiciones técnicas y sanitarias apropiadas en resguardo de la salud del personal PNP, de acuerdo a la norma sanitaria aprobada mediante resolución ministerial N°363-2005/MINSA.
- Deberá tenerse en cuenta la normatividad vigente, que dicta los lineamientos para la vigilancia, prevención y control de salud de los trabajadores con riesgo a exposición de COVID-19.
- Los protocolos de ejecución del servicio es el siguiente:



14

**INGRESO:** antes de ingresar al local a los comensales se les tomará la temperatura posteriormente pasarán sus zapatos por un pediluvio con desinfectante y luego se desinfectan las manos con agua, jabón y posteriormente con alcohol.

**DENTRO DEL LOCAL:** una vez dentro del establecimiento se ubicarán en mesas separadas con una distancia de metro a metro y medio respetando la distancia social. Además se desinfectan las mesas y las personas no podrán sacarse las mascarillas hasta que se dispongan a comer.

- Los cubiertos se encontrarán dentro de las bolsas de papel debidamente sellado desinfectado y para evitar su contacto con el exterior y transmisión del virus.

#### 6. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL DEL PROVEEDOR:

El proveedor será persona natural o jurídica dedicada al objeto de la contratación.

- Contar con registro único de contribuyentes (RUC) Activo y habido.
- Estar inscrito en el Registro Nacional de proveedores (RNP) vigente.
- No estar impedido para contratar con el estado.
- La experiencia del proveedor es determinada en los requisitos de calificación

#### DEL PERSONAL:

El proveedor para brindar el servicio deberá contar con siguiente personal, con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la magnitud del personal usuario.



- Un (01) Nutricionista**, su presencia puede ser a tiempo parcial y deberá estar habilitado y colegiado, tendrá a su cargo en forma permanente la responsabilidad de planificar y controlar la calidad nutricional y sanitaria de los regímenes alimenticios, asimismo, será responsable de la supervisión de la preparación y servicio de alimentos, la higiene y el aseo de los manipuladores, la calidad de los ingredientes, los procedimientos de preparación, así como de la programación de los menús, el mismo que será firmado por el área usuaria y el profesional nutricionista.
- Maestro cocinero (a) o Chef**, tendrá como función principal la elaboración de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo.
- Un ayudante de cocina**, encargado de asistir al personal de cocina.
- Dos mozos** como mínimo, quienes estarán a cargo de la atención de los comensales.
  - Todo el personal que participan en la cocina y administración, deberán contar con su respectivo Carnet de Sanidad vigente.
  - El personal de cocina vestirá con mandiles y gorra, la misma exigencia es para el personal que servirá los alimentos.
  - El personal que manipula los alimentos deberá de laborar sin sortijas, pulseras, aretes, mantener los cabellos recogidos, no debiendo usar barba, mantener las uñas cortas, sin pintura y limpias, el uniforme se cambiará cuantas veces sea necesario.
  - El trato a brindar deberá ser amable, atento y rápido.

15

- Las obligaciones por ningún motivo y en ningún caso la UE 035-REGPOL-HSMU, tendrá responsabilidad alguna, sobre las obligaciones laborales o legales derivadas de los contratos.
- Para la preparación de los alimentos y la atención al personal policial se deberá tener en cuenta la normatividad vigente respecto a los protocolos para la prevención del COVID-19.

#### 7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- El concesionario deberá contar con un profesional nutricionista, quien deberá asistir periódicamente a local donde se brindan los servicios para garantizar que se cumplan los estándares mínimos de calidad y sanitarios. (según a lo descrito en el numeral 6, literal a).
- El profesional nutricionista designado o contratado por el área usuaria en acompañamiento y coordinación con el nutricionista del concesionario verificar la calidad y cantidad de los víveres frescos secos y cárnicos que se usarán en las preparaciones. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones elaborando un informe firmado por dos profesionales luego de las inspecciones.



El consejo de administración conjuntamente con el nutricionista de la SANIDAD PNP o la que haga sus veces, realizará inspecciones programadas y no programadas para verificar la manipulación y preparación de los alimentos; para lo cual el concesionario deberá brindar las facilidades del caso.

#### 8. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

##### 8.1. Del Local

- El proveedor deberá contar con un local propio o alquilado, ubicado no mayor a 500 metros de la sede de la **(DUE/USE-TM) DE LA DIVPOL-LP**. (la misma que se ubica en la intersección de la Av. Los Incas con el Jr. Manco Capac, Distrito de Castillo Grande, Provincia de Leoncio Prado, Departamento de Huánuco).
- El local debe encontrarse presentable (pisos acabados, paredes acabadas y pintadas, debe tener cielo raso, buena iluminación, debe contar con un servicio higiénico, debe tener agua de manera constante y fluida para el lavado de manos), debe tener buena ventilación y aire acondicionado, el área de atención será no menor a 100 m<sup>2</sup>.
- La ubicación del local por un tema de cercanía a las instalaciones de la **(DUE/USE-TM) DE LA DIVPOL-LP**, no deberá excederse de 400 metros a la redonda.
- Deberá estar delimitado el área de cocina, almacenamiento y atención al público.
- Deberá tener un lugar apropiado para el almacenamiento de los productos a utilizar y para los menajes y utensilios a utilizar.
- El local debe ser fumigado, desratizado y desinfectado de manera periódica, según las exigencias de la normatividad vigente y cuantas veces sea necesario.
- El proveedor es el responsable del acondicionamiento, mantenimiento de los ambientes, equipos y enseres instalados en el área de cocina, distribución y comedores; sin ningún costo para la entidad.

- El proveedor deberá instalar en forma obligatoria un extintor de capacidad mínima de 15 libras tipo PQS, con carga vigente y en lugar visible, debiendo su personal estar capacitado para operarlo en cualquier momento.
- El proveedor es responsable de mantener la limpieza, orden, buen estado de presentación y funcionamiento de todos los ambientes del comedor, cocina y áreas de distribución, depósito de alimentos, bodegas, equipos, servicios higiénicos, mobiliario y enseres en general.
- El local deberá tener licencia de funcionamiento emitido por la autoridad competente, así como su certificado de inspección técnica de seguridad en edificaciones.

#### 8.1. De los Recursos y Equipamiento

El proveedor debe contar con el siguiente equipamiento:

- Equipos de Cocina: Una (01) cocina industrial de dos (02) hornillas (como mínimo) y una (01) licuadora.
- Equipos de refrigeración y/o congelamiento: una (01) refrigeradora.
- Muebles y enseres: Una (01) mesa de trabajo de cocina de preferencia de acero inoxidable.
- Menaje individual para la totalidad de los comensales.
- Utensilios y servilletas.
- Ollas y demás utensilios para la preparación de alimentos y todo aquello necesario para la preparación de alimentos y su dispensa.
- Mesas y sillas de madera, metal u otro material que ofrezca seguridad (no se aceptarán estos bienes de plástico)
- La cantidad de los bienes descritos anteriormente, serán los necesarios para garantizar una buena atención al personal PNP.
- El menaje (vajilla, cubiertos y demás) utilizado deberá ser de metal, loza blanca hotelera, vidrio o acero inoxidable, resistente al calor; quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico o similar, el uso de utensilios despostillados, de aluminio oxidados o susceptibles a oxidarse. El menaje deberá estar en perfecto estado de conservación y debe ser renovado conforme presente desgaste y/o deterioro.



#### 9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRA ACTUAL

**La Entidad**, el área usuaria por intermedio del Consejo de Administración del ROUD y los órganos de control de la Inspectoría de la Policía Nacional del Perú, supervisarán en cualquier momento y cuantas veces sea necesario, la prestación de los servicios brindados por el proveedor, a fin de verificar el cumplimiento de los términos de referencia del servicio contratado y asumirá las siguientes funciones:

- Controlar el cumplimiento de todos los servicios, programas, métodos de ejecución de los trabajos y en general cualquier aspecto que tenga relación directa con los servicios.
- Verificar la calidad del servicio y de los insumos a utilizar en la alimentación.
- Comunicar requerimientos y recomendar acciones al representante del concesionario con relación a los servicios, enmarcados dentro de lo previsto en el contrato y bases del proceso de contratación.
- Podrá ordenar sus propias inspecciones y análisis sanitarios de los víveres y alimentos, sin previo aviso al concesionario.



12

Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinara que este se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los términos de referencia, documentos antes indicados, la entidad formulara por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, el proveedor estará en la obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de DOS (02) días calendarios, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Art. 36° de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.

Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por la entidad tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el proveedor que excedan a los estipulados en los términos de referencia.

#### 10. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- El concesionario al inicio del servicio y semestralmente deberá presentar al Consejo de Administración de ROUD, certificados de buena salud (rayos x, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio, cuyos certificados deberán estar expedidos por organismos oficiales competentes.
- El personal del contratista deberá contar con su respectivo carnet de sanidad vigente, emitida por el órgano competente, debiendo renovarlo cuantas veces sea necesario de acuerdo a su caducidad.
- El concesionario mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección necesaria.



#### 11. RESPONSABILIDADES

- El concesionario es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la entidad; por lo tanto no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas que pudieron ocurrir en la ejecución del contrato con acción o como consecuencia del mismo.
- Asimismo, el concesionario deberá ser único y completamente responsable de la remuneración a su personal de acuerdo a Ley.

#### 12. PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El contrato de la prestación es por UN (01) año, contabilizado desde la fecha de inicio que se considere en el contrato.

#### 13. ADELANTOS

La entidad no entrega ningún tipo de adelanto

#### 15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A precios unitarios

#### 16. SUB CONTRATACIÓN

Está prohibido subcontratar el servicio

18

#### 17. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor en pagos mensuales por dependencia policial.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el proveedor, la entidad debe contar con la siguiente documentación.

- El informe del Consejo de administración del ROUD, de la sede de la DUE/USE-TM, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago- Factura (destinatario, SUNAT y Negociable)

#### 18. REAJUSTE

En caso de existir variación en el precio de los insumos a utilizar en el preparado de los alimentos el proveedor deberá asumir los costos correspondientes sin disminuir la calidad de los alimentos.

#### 19. CONFORMIDAD DEL SERVICIO.

Estará a cargo del consejo de administración de cada dependencia policial



#### 20. PENALIDADES.

Se aplicará teniendo en cuenta los artículos 161, 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

##### Otras penalidades.

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- En caso de existir observaciones que no son subsanables en el momento de prestar el servicio, se consideraran las siguientes penalidades

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de programación de almuerzo sea el caso de entrada o sopa, plato de fondo o refresco	5% de la UIT por cada vez que se realice el cambio en la programación	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido)	20% de la UIT	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
3	Por cada retraso en el horario de distribución de almuerzo	5% de la UIT	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
4	Por cada día en el cual se verifique el	20% de la UIT, por cada vez que se verifique el	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el

19



OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
	incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad.	incumplimiento	sustento respectivo
5	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal.	10% de la UIT, por cada vez que se detecte estas irregularidades en el menú; sin perjuicio de las acciones legales correspondientes, en caso de ser reiterativas se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo.
6	Incumplimiento en el servicio con el profesional (nutricionista o chef), establecido en su propuesta técnica o sin haber comunicado a la Entidad el cambio de los profesionales.	20% de la UIT.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
7	Emplear insumos y productos no autorizados, de mala calidad o no aptos para el consumo humano	20% de la UIT, sin perjuicio de otras acciones legales, en caso de ser reiterativo, se rescindirá el contrato	Acta y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
8	Utilizar equipos o menajes no autorizados	3% de la UIT, sin perjuicio del cambio de los bienes	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
9	Cada vez que el personal de trabajadores del contratista no use la indumentaria adecuada o no cumplan con las exigencias de higiene correspondiente, descritas en el contenido del presente documento.	10% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
10	Cada vez que se constate que el personal de trabajadores no cuente con su carnet de salubridad vigente.	10% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones, o retirar ha dicho trabajador.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
11	Cada vez que se constate /o detecte que los ambientes destinados a cocina,	20% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones, en caso de detectarse por más de	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo





OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
	almacén o área de atención	dos veces se rescindirá el contrato.	
12	En caso que se detecte que los utensilios y vajillas se encuentren sucios, en mal estado, o con residuos de comida o líquido.	20% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
13	En caso de detectarse que el trato de los trabajadores del contratista, sea inadecuado, irrespetuoso y/o descortés con el personal usuario.	15% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
14	Cada vez que no se permita o impida que se realice una inspección o supervisión para verificar el cumplimiento de los términos de referencia.	20% de la UIT, en caso de detectarse por más de dos veces se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
15	No cumplir durante todo los procesos de elaboración, atención y otros, con todos los protocolos de seguridad aprobados por el MINSA, y/o autoridades locales o regionales.	10% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
16	Negativa a recibir cualquier tipo de documento (carta notarial, notificación u otro) materia del contrato, por parte del representante legal, el que haga sus veces o los trabajadores presentes en su dirección legal señalada.	20% de la UIT cada vez que se nieguen a recepcionar un documento.	- Levantamiento de acta. Considerar la penalidad en el documento de Conformidad.

*Nota: Por la naturales del servicio, la aplicación de las penalidades será automática una vez ocurrida la deficiencia específica, detallada en el cuadro anterior, para lo cual previamente se verificara el hecho considerado como otra penalidad, levantándose un acta con el personal del proveedor presente y el personal PNP que*

27

*constata el hecho, en caso de negativa de firmar el acta por el proveedor o de su personal de trabajadores presentes en ese momento, se hará constar el hecho en el acta en mención, acción que no es eximente de responsabilidad.*

## 21. OTRAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por el proveedor asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del personal afectado, hecho que será materia de denuncia ante las instancias correspondientes.
- El proveedor deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como de extintores tipo K para los ambientes de cocina y tipo PQS para los demás ambientes, de acuerdo a la necesidad y a lo exigido por la normativa vigente, los cuales estarán debidamente recargados, el mismo que se hará por cuenta y responsabilidad del proveedor.
- El proveedor no podrá transferir total o parcialmente la concesión.
- Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas vigentes (Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT, Municipalidad, etc.).
- El proveedor deberá colocar en lugar visible los tipos de menú diario ofrecidos a los comensales.
- 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 TRES (03) días hábiles.
- Es responsabilidad del proveedor llevar el control del personal que diariamente pasa sus alimentos, debiéndose realizar un control y contrastación semanal con el control que realizara el Consejo de Administración de ROUD de la (REGPOL-HCO, DUE, DIVOPUS y CEOPOL-REGPOL-HCO) DE LA REGION POLICIAL HUÁNUCO.
- El proveedor entregará al Consejo de Administración del ROUD tickets impresos, a fin de llevar un control diario del personal PNP que pasa sus alimentos.
- El proveedor deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad aprobados para la ejecución del servicio.
- El personal de trabajadores del concesionario que se encuentren en el momento de realizar alguna inspección o que se constate alguna deficiencia o incumplimiento de los términos de referencia, o por cualquier otro motivo relacionado al objeto del contrato, se encuentran obligados a firmar las actas correspondientes que se redacten.
- El representante legal del proveedor, el que haga sus veces o cualquier trabajador del proveedor, se encuentran en la obligación de recepcionar los documentos relacionados con el objeto de la contratación que le sean presentados (carta notarial, notificación u otro) en la dirección señalada en el contrato respectivo o en su dirección de correo electrónico proporcionado a la Entidad.



## 22. CONFIDENCIALIDAD.

Confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información, documentación y manipuleo de la que se tenga acceso, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. Dicha obligación comprende la obligación que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio de alimentación al personal policial de la **((DUE/USE-TM) DE LA DIVPOL-LP.**



23. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN



- *El Contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.*
- *Asimismo, El CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*
- *Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.*

01

## **TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

### **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA UNIDAD TRÁNSITO Y SEGURIDAD VIAL- TINGO MARÍA (UTSEVI-TM), DE LA DIVISIÓN POLICIAL LEONCIO PRADO HUANUCO**

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

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA DUE/UTSEVI-TM. DE LA DIVISIÓN POLICIAL LEONCIO PRADO.

#### **2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente procedimiento de selección tiene como finalidad pública proporcionar los alimentos (cocidos) al personal policial que presta servicios en la DUE/UTSEVI-TM, de la División Policial de Leoncio Prado, permitiendo que el personal policial desarrolle eficientemente sus actividades, de ordenamiento del tránsito en la ciudad de Tingo María y la fiscalización del cumplimiento del Reglamento Nacional de Tránsito, en beneficio de la ciudadanía.

#### **3. ANTECEDENTES**

La entidad para el cumplimiento de su misión, cuenta con personal Oficiales y Suboficiales PNP a quienes se otorga alimentación durante las horas del servicio, por lo que en el presupuesto institucional de la UE 035-REGPOL-HSMU, se ha considerado la asignación de la específica 2.3.2.7.11.5 servicio de alimentación para consumo humano, con el costo de S/ 8.00 soles por cada ración orgánica diaria (ROUD).

Dentro de ese contexto se debe proceder a la contratación del servicio de concesión para el servicio de alimentos preparados; teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, cuya finalidad es maximizar el valor de los recursos destinados para este propósito; asimismo se debe tener en cuenta el Sistema Nacional de presupuesto, sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

#### **4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

- Objetivo General:
  - Brindar alimentación al personal policial de la DUE/UTSEVI-TM, de la División Policial Leoncio Prado, siendo este una obligación del Estado Peruano.
- Objetivo Específico:
  - Proveer al personal policial que realiza labores operativas o administrativas en la Región Policial Huánuco, de una alimentación adecuada, con las mejores condiciones de calidad, higiene y salubridad.
  - Garantizar el cumplimiento de las funciones del personal policial administrativo u operativo que presta servicios en la DUE/UTSEVI-TM.

#### **5. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.**

- Es un servicio a todo costo, bajo la modalidad de concesión (servicio a la mesa).

02

- El servicio de alimentación comprende un tipo de alimentación diario, de preferencia desayuno y almuerzo por cuestiones del servicio policial operativo y administrativamente, excepcionalmente cualquiera de estos podría ser reemplazados por una cena previa coordinación con el concesionario.
- El servicio deberá de 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 N° 01-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC del 20MAR2021**.
- El contratista deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortés a los usuarios de acuerdo a las exigencias y necesidades.
- La 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 y 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 de acuerdo a lo señalado en el artículo 147 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- EL CONTRATISTA, al momento en entregar el alimento (Ración Orgánica Única Diario-ROUD), recabara un ticket entregado a 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 presentara 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 CONTRATISTA, deberá encargarse de presentar un adecuado local presentable adecuado para prestación del servicio.
- Los servicios higiénicos deberán permanecer limpios y con insumos y/o materiales adecuados y suficientes para un adecuado uso del mismo.
- En todo lo no previsto, resulta de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en la **DIRECTIVA N° 01-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DIRADM PNP-SEC del 20MAR2021**; en caso que algún extremo de estos términos de referencia se oponga a la misma prevalecerá las disposiciones de la citada directiva.
- El CONTRATISTA, deberá contar con los elementos de bioseguridad en cuanto a la desinfección en el ingreso del personal PNP de la DUE/UTSEVI-TM, al local a fin de prevenir el contagio y propagación del COVID19 antes de consumir sus alimentos.

#### 5.1. Características Generales del Alimento.

03

#### 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 y su reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y demás disposiciones higiénicas y sanitarias que emite 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 este afectada de salud con alguna enfermedad infecto contagiosa (COVID19) 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.
- EL CONTRATISTA deberá garantizar la higiene y desinfección de sus trabajadores, proporcionándoles materiales e insumos.
- 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.
- La cantidad de raciones a atender se detallan a continuación y consta de desayuno y almuerzo.
- **En situación Normal.**

DEPENDENCIA POLICIAL	N° APROX., DE RACIONES POR DÍA	TOTAL, DIAS EN UN (1) AÑO	TOTAL, DE RACIONES A CONTRATAR
DIVPOL-LP/DUE/UTSEVI-TM.	23	365	8,395

- La cantidad de raciones detalladas en el cuadro precedente son referenciales; toda vez que el número de efectivos PNP podría disminuir o aumentar por razones propias de la función policial, por lo que esta cláusula deberá consignarse en el contrato; a fin de evitar inconvenientes posteriores.
  - **SERVICIO:** La prestación del servicio de alimentación será de lunes a domingo, incluidos feriados laborables y no laborables, por el periodo de 365 días con una duración de DOCE (12) meses.
  - **CANTIDAD:** El servicio de raciones diarias es en base a VEINTITRES (23), raciones diarias, para el personal de la DUE/UTSEVI-TM; de lunes a domingo y cuando por razones propias del servicio policial se requiera



04  
—

anteriormente se coordinara previamente con el concesionario para su respectiva atención.

▪ **HORARIO DE ATENCIÓN:**

La atención es de lunes a domingo, en el siguiente horario:

De 07:00 a 08:30 horas desayuno. Horario sujeto a variación del servicio no programado.

De 12:30 a 14:15 horas almuerzo. Horario sujeto a variación del servicio no programado.

**5.2. Características Específicas del Alimento.**

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

El Valor Calórico Total (VCT) diario para el personal policial de la DUE/UTSEVI-TM, tendrá un rango entre 1,700 y 2,400 kilocalorías, con la siguiente distribución:

- Desayuno : 40%
- Almuerzo : 60%
- Proteínas : 15%
- Carbohidratos : 55%
- Grasas : 30%
- No más de 10% de grasas saturadas.

La distribución calórica y proteica- régimen normal, será:

TIPO	FRECUENCIA
Carnes rojas (res y cerdo) y menudencias (res)	2 veces por semana
Carne de aves (pollo, pavo, pavita)	2 veces por semana
Pescado fresco ( de mar o de rio )	1 vez por semana
Mariscos	1 vez por semana
Menestras	2 veces por semana

Para efectos de la preparación de los alimentos en el desayuno y almuerzo, se tendrá en consideración el siguiente peso de los alimentos (Peso Neto Crudo); conforme a la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EM-B, del 26MAY2008, donde establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), tipo desayuno y almuerzo.

PRODUCTO	PESO
CARNES	
Bistec o asado	120grs. PNC
Picado: lomo o ajiaco	100 grs. PNC
PESCADO FRESCO O MARISCOS	
Frito o sudado	200 grs. PNC
Ceviche- Parihuella	110 grs. PNC
CARNE CERDO	
Sin hueso	100 grs. PNC
Chuleta	150 grs. PNC



05

POLLO FRESCO	
Con hueso	200 grs. PNC
Sin hueso	110 grs. PNC
VISCERAS	
Hígado res	120 grs. PNC
Mondongo res	120 grs. PNC
Lengua	120 grs. PNC
Corazón	120 grs. PNC
PAVITA CON HUESO	150 grs. PNC
ENTREMÉS	
Pollo o res (desayuno)	30 grs. PNC
CEREALES TUBÉRCULOS	
Arroz	
- Guarnición con menestra	80 grs. PNC
- Arroz con pollo o chaufa	120 grs. PNC
- Sopa	25 grs. PNC
- Postre	30 grs. PNC
Fideos	
- Tallarines	110 grs. 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

Los alimentos que se sirven durante el día tendrán el siguiente esquema dietético.

**(1) DESAYUNO:**

- 250 cc. De leche descremada (preparada 125 cc de leche por 125 cc. De agua hervida) o su equivalente (250 cc de yogurt o 40 grs. De queso fresco).
- 200 cc. De avena o quinua con frutas ( peso neto cocido)
- 200 cc. De jugos de frutas fresco y natural o el equivalente en peso de fruta de estación (peso neto crudo)
- 02 raciones de pan con lomito, o pollo o 5 aceitunas o un huevo, salchicha huachana, rellena, hot dog y palta o jamonada de pollo o queso fresco (peso neto cocido).

**(1) ALMUERZO**

- 350 cc. De sopa de verduras ( menudencias , pollo o res) o una taza de ensalada de verduras (peso neto cocido)
- Una presa de pollo , carne roja o pescado según peso neto crudo y frecuencia semanal recomendada
- 01 ración de arroz o fideos de acuerdo al peso neto crudo precisado

- (d) 01 ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado  
(e) 200 cc. De refresco de frutas ( peso neto cocido)

El consumo de menestras será de dos a tres veces por semana, esta será en forma variada como (Lenteja, alverjita seca 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.

Para asegurar el aporte de proteínas de origen animal, se ha establecido el consumo de productos cárnicos con el predominio de carnes magras por su bajo contenido en grasas saturadas, que disminuyen el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Para mantener óptimas condiciones de consumo, estos productos deberán internarse cada 3 días y se programarán de la siguiente manera:

PRODUCTO CARNICO	FRECUENCIA DE CONSUMO
Pollo	2 vez por semana
Pescado o mariscos	1 vez por semana
Pavo	1 vez por semana
Cerdo	1 vez por semana
Res	1 vez por semana

El requerimiento está basado en la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EM-B, del 26MAY2008, donde establece la descripción básica de la composición de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), tipo desayuno y almuerzo.

Los insumos a utilizar, carnes, pescados, frutas, verduras y otros, deberán ser frescos y de buena calidad.

Los refrescos deben ser preparados a base de frutas naturales de la estación y agua hervida. Las infusiones deberán ser preparadas con agua hervida y temperatura al tiempo.

Bajo ningún motivo se deberá preparar alimentos con insumos que den lugar a oxidación y/o alteren su valor nutricional.

Las frutas deben ser de la estación a fin de asegurar un buen aporte de vitaminas y minerales. Asimismo dichas frutas deben ser de calidad extra.

Flujo de preparación: todas las áreas deben seguir un flujo que distinga tres áreas específicas denominadas área sucia, intermedia y limpia (se asume que los postores conocen la definición y características de las mismas dada su experiencia).

07

No deberá hacer cruce en ningún sentido entre áreas. De ser necesario el personal se lavará, desinfectará y cambiara de uniforme.

Es necesario precisar que ante un estado de Emergencia Sanitaria y/o situaciones de salud que se puedan presentar, adoptará las medidas necesarias (desinfección de utensilios, cubiertos, distanciamiento, desinfección del local, y/o otras), a fin de evitar el contagio de los usuarios.

**5.3. Descripción y especificaciones de insumos y productos utilizados en la preparación de alimentos.**

CARNES DE RES

Tipo: Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado.

Calidad: Extras o de primera con certificado sanitario, color y olor sui generis

Presentación: En trozos según tipo de corte, transportado en envases herméticos tipo cooler.

CARNE DE AVE

Tipo: Fresco Nacional.

Calidad: color y olor característico

Presentación: Fresco, transportado en jabas con tapa.

PESCADO

Tipo: Especies blancas y azules frescos.

Calidad: olor característico, ojos prominentes y brillosos, músculo firme.

Presentación: Filete transportado en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

MARISCOS

Tipo: Especies seleccionadas.

Calidad: primera calidad, olor característico, textura suave.

Presentación: Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

LECHE

Tipo: Evaporada.

Calidad: Color y olor característico. Latas libres de óxido y abolladuras.

Presentación: En lata.

QUESO, HUEVO Y EMBUTIDOS

Tipo: Fresco, de marcas registradas

Calidad: Pasteurizado y homogenizado. Limpios, de primera con certificado sanitario

Presentación: Envasado, por jabas.

ACEITE, ARROZ, AZÚCAR, FIDEOS, HARINAS, MENESTRAS

Tipo: Surtidos de buena marca reconocida.

08  
1

Calidad: primera calidad, envasados, sin cuerpos extraños, de fácil cocción, sanos limpios, granos enteros.

Presentación: Empaquetados, en bolsas de papel o plástico hermético o a granel.

#### VERDURAS Y HORTALIZAS

Tipo: Procedencia Nacional.

Calidad: primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, con grado de madurez óptimo.

Presentación: bolsas de polietileno o jabas.

#### FRUTAS

Tipo: Nacional.

Calidad: Frescas de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpias.

Presentación: En jabas de plástico.

Especerías y otros complementos	Gramaje por ración
Pimienta	0.001
Comino	0.001
Palillo	0.001
Achiote	0.001
Hongos y laurel	0.001
Ajos	0.005
Orégano	0.003
Romero	0.001
Canela, clavo de olor	0.005
Vinagre	0.005
Sillao	0.005
Maní	0.001
Mostaza	0.001
Culantro	0.005
Kion	0.001
Azafrán	0.001
Perejil	0.005
Tomillo	0.005
Pimentón	0.001
Chancaca	0.025

09

#### 5.4 Variedad:

Todo el menú (Almuerzo), debe consistir **obligatoriamente** de una entrada o sopa, un plato de fondo, una fruta o un postre y refresco.

##### La programación semanal del menú

1. La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a la entidad usuaria, la cual no podrá repetirla hasta dentro de QUINCE (15) días y no deberán ser cambiados una vez aprobados por la Entidad.
2. Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad.
  - Considerar: zapallo, apio, col, zanahoria, betarraga, grano de choclo, vainita, poro y otros.
  - Considerar: frijol panamito, frijol canario, alverjita verde, lentejas, garbanzos, y otros.
3. Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.
4. La preparación diaria del menú deberá ser con tres alternativas de acuerdo al pedido programado por la entidad y de manera que el comensal pueda escoger una opción de cada uno.
  - Menú normal:
    - Una entrada o sopa
    - Un plato de fondo
    - Bebidas: infusión, jugo de fruta, refrescos elaborados de insumo natural.
    - Postre o fruta.
  - Menú dietético:
    - Una entrada o sopa
    - Un plato de fondo
    - Bebidas: infusión, jugo de fruta, refrescos elaborados de insumo natural.
    - Postre o fruta.

##### Características para su elaboración:

- 1) **ENTRADA ó SOPA:** La entrada deberá ser elegida por el cliente entre una Sopa ó Entrada, debiéndose preparar de acuerdo al siguiente detalle:

##### SOPAS:

- Sopa de sémola
- Caldo de pollo
- Sancochado
- Sopa de morón o Trigo
- Chupe de pescado
- Sustancia
- Cazuela de Pollo
- Crema de Alverja
- Aguadito de pollo



- Sopa de menestrón
- Sopa a la minuta
- Caldo de mote
- Caldo de cordero
- Sopa de casa
- Sopa criolla
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**ENTRADAS:**

- Papa a la Huancaína
- Ocopa a la arequipeña
- Ensalada de Palta
- Tequeños con huacamole
- Papa Rellena
- Tamalito con zarza
- Causa de Atún
- Causa de Pollo
- Ensalada de Verduras frescas
- Ensalada de verduras cocidas
- Salpicón de Pollo
- Ensalada de Fideos
- Enrollado de jamón
- Ensalada rusa
- Solterito arequipeño
- Choritos a la chalaca
- Ceviche
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**PLATO DE FONDO:**

- Arroz con Pollo
- Pescado a la chorrillana
- Tallarín con Pollo
- Seco de res con frejoles
- Seco de res con pallares
- Seco de res con garbanzos
- Seco de pollo con frejoles
- Seco de pollo con pallares
- Seco de pollo con garbanzos
- Tallarines verdes con bistec
- Tallarines verdes con pollo
- Tallarines verdes con pollo a la plancha
- Tallarines verdes con hígado frito
- Tallarines en salsa de tomate con pollo
- Malaya con yuca dorada y salsa tártara
- Adobo de cerdo con frejoles
- Adobo de cerdo con garbanzos
- Adobo de cerdo con pallares
- Locro de zapallo con pollo
- Pepián de choclo con bistec

11

- Pepián de choclo con pollo
- Chicharrón de pescado con yuca/papas doradas/zarza
- Guiso de quinua con chuleta de cerdo
- Guiso de quinua con pollo
- Pollo al horno con puré y ensalada rusa
- Pollo a la plancha con ensalada
- Pavita al horno con garbanzos
- Pavita al horno con pallares
- Pavita al horno con frejoles
- Pescado frito con lentejas y zarza criolla
- Tacu tacu con bistec
- Estofado de res con frejoles
- Estofado de res con pallares
- Estofado de res con garbanzos
- Estofado de pollo con frejoles
- Estofado de pollo con pallares
- Estofado de pollo con garbanzos
- Carapulcra con cerdo.
- Carapulcra con pollo
- Lomo saltado de res o de pollo
- Saltado italiano
- Pachamanca a la olla (plato a presentarse con un producto cárnico)
- Escabeche de pescado con camote
- Escabeche de pescado con yuca
- Escabeche de pollo
- Sopa seca con cerdo
- Sopa seca con pollo
- Trucha frita con papas doras y zarza criolla
- Sudado de pescado
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**2) MENÚ DIETA (LIGHT)**

- Sopa de pollo con cabello ángel/papas amarillas/rodaja de huevo.
- Filete de Pollo a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de pollo con fideos munición papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de gallina con sémola/papa amarilla/rodaja de choclo.
- Pollo sancochado con papa sancochada y ensalada de verduras cocidas o frescas.
- Sopa de pollo con fideos letras papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado al vapor con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- **Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional.**

**4) Refresco de fruta o infusión:** No deberá servirse refresco de sobre.

12

- 5) **Postre:** Fruta de estación, gelatina, arroz con leche, arroz zambito, durazno en almíbar, mazamorra, ensalada de fruta, porción de torta, crema volteada, flan, leche asada, helados (No deberá de emplearse vasos o envases descartable plástico).
- 6) Diariamente deberá presentar dos (02) menús y un (01) menú dieta, de acuerdo al tipo de menú de la entidad, no debiendo presentar platos que no estén considerados en el tipo de menú de la entidad.

**5.5. Condiciones básicas de la prestación de servicios:**

- El contratista proporcionara con CINCO (05) días de anticipación al Consejo de Administración del ROUD, la planificación de los menús semanales (lunes a domingo), con la dosificación de los ingredientes; el cual no podrá repetirla hasta dentro de QUINCE (15) días y no podrá ser cambiada una vez aprobada, dicha planificación deberá estar debidamente firmado por el nutricionista contratado por el proveedor.
- El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, para lo cual el área usuaria solicitara con DOS (02) días de anticipación adjuntando la prescripción médica de la SANIDAD PNP o la que haga sus veces.
- El contratista está obligado a entregar los alimentos en el local designado horario indicado y debiendo otorgar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- En caso de ocasiones especiales una vez al mes el Concesionario ofrecerá una atención más especializada en tema de las preparaciones programadas, dicha atención no generara ningún tipo de variación de precio, será efectuada previa coordinación con el Consejo de Administración de ROUD.
- El concesionario se encargara de servir los alimentos en las mesas; así como el recojo de las vajillas utilizadas y de la disposición de desperdicios.
- El servicio de atención será en los siguientes horarios referenciales:  
Desayunos: de 07:00 a 08:45 horas  
Almuerzos: de 12:30 a 14:15 horas
- Servir los alimentos del desayuno y almuerzo en menaje individual, al momento que el personal PNP llegue al local a pasar sus alimentos.
- En el horario del servicio de alimentación podrá variar previa coordinación entre el área usuaria y el concesionario
- El concesionario deberá dar todas las facilidades para la medición (pesaje) al detalle de todas las frecuencias y gramajes básicos en crudo de los cárnicos y de otros insumos utilizados en la preparación de las comidas propuestas en su programación.
- Mantener un stock de seguridad, adicional al consumo semanal, de víveres secos, insumos y materiales no perecibles, a fin de no perjudicar la atención del personal PNP ante alguna eventualidad.
- El concesionario deberá cumplir con las siguientes normas:
  - Pulcritud y orden personal en todo momento
  - Puntualidad y confiabilidad
  - Respeto y cortesía
  - Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa

13

- El concesionario es responsable de la condición del empleador para sus trabajadores que brinden el servicio de alimentación punto es por ello que debe cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias con su personal, conforme la Ley General de trabajo, Ley de seguridad y salud en el trabajo, así como, de las normas sanitarias y protocolos para prevención del COVID-19.
- A la entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes daños mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del concesionario; o en caso de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir durante la ejecución del servicio.
- El personal de servicio vestirá uniforme blanco, gorro blanco que cubra todo el cabello, mascarilla (descartables), uso del delantal, zapatillas, zapatos no sandalias, en el servicio tendrá las manos limpias uñas cortas y sin esmaltes zapatos limpios, sin joyas, ni reloj, deberá cambiar de ropa tantas veces como su presentación lo requiera, deberá contar como mínimo con dos juegos de uniformes, con algún distintivo que evidencie que son trabajadores de la concesionaria
- El personal de servicio deberá tener su prueba de descarte de COVID-19 que evidencie que no ofrece ningún peligro de contagio a los comensales del mismo modo, es responsabilidad del concesionario tener su protocolo de salubridad para la prestación del servicio para prevenir el contagio de COVID-19.

#### **5.6 Reglamentos técnicos y/o sanitarios**

- El concesionario deberá seguir los estándares HACCP y/o BPM durante la prestación de servicios.
- El concesionario deberá utilizar como fuente las "Tablas peruanas de composición de alimentos- 8va Generación. Edición 2009", para ofrecer dos variedades de menú para cada semana, disgregado en sus nutrientes y con la información de su VTC (valor calórico total), por cada menú, para su verificación. Ellos sólo pueden ser presentados por un nutricionista habilitado por el colegio profesional de nutricionistas del Perú, que es representado en este caso por el proveedor.
- Cumplir con las normas de la Ley General de Salud y reglamentos sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante decreto supremo N°00798-SA, de fecha 24-08-98.
- Los productos perecibles derivados de cárnicos res, aves, cerdos, pescados, embutidos, de lácteos y huevos deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio.
- Cada alimento debe tener condiciones organolépticas en condiciones técnicas y sanitarias apropiadas en resguardo de la salud del personal PNP, de acuerdo a la norma sanitaria aprobada mediante resolución ministerial N°363-2005/MINSA.
- Deberá tenerse en cuenta la normatividad vigente, que dicta los lineamientos para la vigilancia, prevención y control de salud de los trabajadores con riesgo a exposición de COVID-19.
- Los protocolos de ejecución del servicio es el siguiente:



14

- Los protocolos de ejecución del servicio es el siguiente:  
**INGRESO:** antes de ingresar al local a los comensales se les tomará la temperatura posteriormente pasarán sus zapatos por un pediluvio con desinfectante y luego se desinfectan las manos con agua, jabón y posteriormente con alcohol.  
**DENTRO DEL LOCAL:** una vez dentro del establecimiento se ubicarán en mesas separadas con una distancia de metro a metro y medio respetando la distancia social. Además se desinfectan las mesas y las personas no podrán sacarse las mascarillas hasta que se dispongan a comer.
- Los cubiertos se encontrarán dentro de las bolsas de papel debidamente sellado desinfectado y para evitar su contacto con el exterior y transmisión del virus.

#### 6. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL

##### DEL PROVEEDOR:

El proveedor será persona natural o jurídica dedicada al objeto de la contratación.

- Contar con registro único de contribuyentes (RUC) Activo y habido.
- Estar inscrito en el Registro Nacional de proveedores (RNP) vigente.
- No estar impedido para contratar con el estado.
- La experiencia del proveedor es determinada en los requisitos de calificación

##### DEL PERSONAL:

El proveedor para brindar el servicio deberá contar con siguiente personal, con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la magnitud del personal usuario.

- a) **Un (01) Nutricionista**, su presencia puede ser a tiempo parcial y deberá estar habilitado y colegiado, tendrá a su cargo en forma permanente la responsabilidad de planificar y controlar la calidad nutricional y sanitaria de los regímenes alimenticios, asimismo, será responsable de la supervisión de la preparación y servicio de alimentos, la higiene y el aseo de los manipuladores, la calidad de los ingredientes, los procedimientos de preparación, así como de la programación de los menús, el mismo que será firmado por el área usuaria y el profesional nutricionista.
- b) **Maestro cocinero (a) o Chef**, tendrá como función principal la elaboración de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo.
- c) **Un ayudante de cocina**, encargado de asistir al personal de cocina.
- d) **dos mozos** como mínimo, quienes estarán a cargo de la atención de los comensales.
  - Todo el personal que participan en la cocina y administración, deberán contar con su respectivo Carnet de Sanidad vigente.
  - El personal de cocina vestirá con mandiles y gorra, la misma exigencia es para el personal que servirá los alimentos.
  - El personal que manipula los alimentos deberá de laborar sin sortijas, pulseras, aretes, mantener los cabellos recogidos, no debiendo usar barba, mantener las uñas cortas, sin pintura y limpias, el uniforme se cambiará cuantas veces sea necesario.
  - El trato a brindar deberá ser amable, atento y rápido.



15

- Las obligaciones por ningún motivo y en ningún caso la UE 035-REGPOL-HSMU, tendrá responsabilidad alguna, sobre las obligaciones laborales o legales derivadas de los contratos.
- Para la preparación de los alimentos y la atención al personal policial se deberá tener en cuenta la normatividad vigente respecto a los protocolos para la prevención del COVID-19.

#### 7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- El concesionario deberá contar con un profesional nutricionista, quien deberá asistir periódicamente a local donde se brindan los servicios para garantizar que se cumplan los estándares mínimos de calidad y sanitarios. (según a lo descrito en el numeral 6, literal a).
- El profesional nutricionista designado o contratado por el área usuaria en acompañamiento y coordinación con el nutricionista del concesionario verificar la calidad y cantidad de los víveres frescos secos y cárnicos que se usarán en las preparaciones. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones elaborando un informe firmado por dos profesionales luego de las inspecciones.
- El consejo de administración conjuntamente con el nutricionista de la SANIDAD PNP o la que haga sus veces, realizará inspecciones programadas y no programadas para verificar la manipulación y preparación de los alimentos; para lo cual el concesionario deberá brindar las facilidades del caso.

#### 8. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

##### 8.1. Del Local

- El proveedor deberá contar con un local propio o alquilado, ubicado no mayor a 500 metros de la sede de la **(DUE/UTSEVI-TM) DE LA DIVPOL-LP**. (la misma que se ubica en la intersección de la Av. Los Incas con el Jr. Manco Capac, Distrito de Castillo Grande, Provincia de Leoncio Prado, Departamento de Huánuco).
- El local debe encontrarse presentable (pisos acabados, paredes acabadas y pintadas, debe tener cielo raso, buena iluminación, debe contar con un servicio higiénico, debe tener agua de manera constante y fluida para el lavado de manos), debe tener buena ventilación y aire acondicionado, el área de atención será no menor a 100 m<sup>2</sup>.
- La ubicación del local por un tema de cercanía a las instalaciones de la **(DUE/UTSEVI-TM) DE LA DIVPOL-LP**, no deberá excederse de 400 metros a la redonda.
- Deberá estar delimitado el área de cocina, almacenamiento y atención al público.
- Deberá tener un lugar apropiado para el almacenamiento de los productos a utilizar y para los menajes y utensilios a utilizar.
- El local debe ser fumigado, desratizado y desinfectado de manera periódica, según las exigencias de la normatividad vigente y cuantas veces sea necesario.

16

- El proveedor es el responsable del acondicionamiento, mantenimiento de los ambientes, equipos y enseres instalados en el área de cocina, distribución y comedores; sin ningún costo para la entidad.
- El proveedor deberá instalar en forma obligatoria un extintor de capacidad mínima de 15 libras tipo PQS, con carga vigente y en lugar visible, debiendo su personal estar capacitado para operarlo en cualquier momento.
- El proveedor es responsable de mantener la limpieza, orden, buen estado de presentación y funcionamiento de todos los ambientes del comedor, cocina y áreas de distribución, depósito de alimentos, bodegas, equipos, servicios higiénicos, mobiliario y enseres en general.
- El local deberá tener licencia de funcionamiento emitido por la autoridad competente, así como su certificado de inspección técnica de seguridad en edificaciones.

#### 8.1. De los Recursos y Equipamiento

El proveedor debe contar con el siguiente equipamiento:

- Equipos de Cocina: Una (01) cocina industrial de dos (02) hornillas (como mínimo) y una (01) licuadora.
- Equipos de refrigeración y/o congelamiento: una (01) refrigeradora.
- Muebles y enseres: Una (01) mesa de trabajo de cocina de preferencia de acero inoxidable.
- Menaje individual para la totalidad de los comensales.
- Utensilios y servilletas.
- Ollas y demás utensilios para la preparación de alimentos y todo aquello necesario para la preparación de alimentos y su dispensa.
- Mesas y sillas de madera, metal u otro material que ofrezca seguridad (no se aceptarán estos bienes de plástico)
- La cantidad de los bienes descritos anteriormente, serán los necesarios para garantizar una buena atención al personal PNP.
- El menaje (vajilla, cubiertos y demás) utilizado deberá ser de metal, loza blanca hotelera, vidrio o acero inoxidable, resistente al calor; quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico o similar, el uso de utensilios despostillados, de aluminio oxidados o susceptibles a oxidarse. El menaje deberá estar en perfecto estado de conservación y debe ser renovado conforme presente desgaste y/o deterioro.

#### 9. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

**La Entidad**, el área usuaria por intermedio del Consejo de Administración del ROUD y los órganos de control de la Inspectoría de la Policía Nacional del Perú, supervisarán en cualquier momento y cuantas veces sea necesario, la prestación de los servicios brindados por el proveedor, a fin de verificar el cumplimiento de los términos de referencia del servicio contratado y asumirá las siguientes funciones:

- Controlar el cumplimiento de todos los servicios, programas, métodos de ejecución de los trabajos y en general cualquier aspecto que tenga relación directa con los servicios.
- Verificar la calidad del servicio y de los insumos a utilizar en la alimentación.

17

- Comunicar requerimientos y recomendar acciones al representante del concesionario con relación a los servicios, enmarcados dentro de lo previsto en el contrato y bases del proceso de contratación.
- Podrá ordenar sus propias inspecciones y análisis sanitarios de los víveres y alimentos, sin previo aviso al concesionario.

Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinara que este se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los términos de referencia, documentos antes indicados, la entidad formulará por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, el proveedor estará en la obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de DOS (02) días calendarios, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Art. 36° de la Ley N° 30225 y sus modificatorias.

Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por la entidad tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el proveedor que excedan a los estipulados en los términos de referencia.

#### **10. HIGIENE Y SALUBRIDAD**

- El concesionario al inicio del servicio y semestralmente deberá presentar al Consejo de Administración de ROUD, certificados de buena salud (rayos x, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio, cuyos certificados deberán estar expedidos por organismos oficiales competentes.
- El personal del contratista deberá contar con su respectivo carnet de sanidad vigente, emitida por el órgano competente, debiendo renovarlo cuantas veces sea necesario de acuerdo a su caducidad.
- El concesionario mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección necesaria.

#### **11. RESPONSABILIDADES**

- El concesionario es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la entidad; por lo tanto no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas que pudieron ocurrir en la ejecución del contrato con acción o como consecuencia del mismo.
- Asimismo, el concesionario deberá ser único y completamente responsable de la remuneración a su personal de acuerdo a Ley.

#### **12. PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El contrato de la prestación es por UN (01) año, contabilizado desde la fecha de inicio que se considere en el contrato.

#### **13. ADELANTOS**

La entidad no entrega ningún tipo de adelanto



18

**15. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

A precios unitarios

**16. SUB CONTRATACIÓN**

Está prohibido subcontratar el servicio

**17. FORMA DE PAGO**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor en pagos mensuales por dependencia policial.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el proveedor, la entidad debe contar con la siguiente documentación.

- El informe del Consejo de administración del ROUD, de la sede de la DUE/UTSEVI-TM, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago- Factura (destinatario, SUNAT y Negociable)

**18. REAJUSTE**

En caso de existir variación en el precio de los insumos a utilizar en el preparado de los alimentos el proveedor deberá asumir los costos correspondientes sin disminuir la calidad de los alimentos.

**19. CONFORMIDAD DEL SERVICIO.**

Estará a cargo del consejo de administración de cada dependencia policial

**20. PENALIDADES.**

Se aplicará teniendo en cuenta los artículos 161, 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Otras penalidades.**

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- En caso de existir observaciones que no son subsanables en el momento de prestar el servicio, se consideraran las siguientes penalidades

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de programación de almuerzo sea el caso de entrada o sopa, plato de fondo o refresco	5% de la UIT por cada vez que se realice el cambio en la programación	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de	20% de la UIT	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento



19

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
	atención establecido)		respectivo
3	Por cada retraso en el horario de distribución de almuerzo	5% de la UIT	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
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.	20% de la UIT, por cada vez que se verifique el incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
5	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal.	10% de la UIT, por cada vez que se detecte estas irregularidades en el menú; sin perjuicio de las acciones legales correspondientes, en caso de ser reiterativas se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo.
6	Incumplimiento en el servicio con el profesional (nutricionista o chef), establecido en su propuesta técnica o sin haber comunicado a la Entidad el cambio de los profesionales.	20% de la UIT.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
7	Emplear insumos y productos no autorizados, de mala calidad o no aptos para el consumo humano	20% de la UIT, sin perjuicio de otras acciones legales, en caso de ser reiterativo, se rescindirá el contrato	Acta y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
8	Utilizar equipos o menajes no autorizados	3% de la UIT, sin perjuicio del cambio de los bienes	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
9	Cada vez que el personal de trabajadores del contratista no use la indumentaria adecuada o no cumplan con las exigencias de higiene correspondiente, descritas en el contenido del presente documento.	10% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
10	Cada vez que se constate que el personal de trabajadores no	10% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones, o retirar	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo

20

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
	cuenta con su carnet de salubridad vigente.	ha dicho trabajador.	
11	Cada vez que se constate /o detecte que los ambientes destinados a cocina, almacén o área de atención	20% de la UIT, sin perjuicio de subsanar las observaciones, en caso de detectarse por más de dos veces se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
12	En caso que se detecte que los utensilios y vajillas se encuentren sucios, en mal estado, o con residuos de comida o líquido.	20% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
13	En caso de detectarse que el trato de los trabajadores del contratista, sea inadecuado, irrespetuoso y/o descortés con el personal usuario.	15% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
14	Cada vez que no se permita o impida que se realice una inspección o supervisión para verificar el cumplimiento de los términos de referencia.	20% de la UIT, en caso de detectarse por más de dos veces se rescindirá el contrato.	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
15	No cumplir durante todo los procesos de elaboración, atención y otros, con todos los protocolos de seguridad aprobados por el MINSA, y/o autoridades locales o regionales.	10% de la UIT por cada día que se detecte este incumplimiento	Acta, parte y/o Informe del área usuaria y el sustento respectivo
16	Negativa a recibir cualquier tipo de documento (carta notarial, notificación u otro) materia del contrato, por parte del representante legal, el que haga sus veces o los trabajadores presentes en su dirección legal	20% de la UIT cada vez que se nieguen a recepcionar un documento.	- Levantamiento de acta. Considerar la penalidad en el documento de Conformidad.

21  
/

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
	señalada.		

*Nota: Por la naturales del servicio, la aplicación de las penalidades será automática una vez ocurrida la deficiencia específica, detallada en el cuadro anterior, para lo cual previamente se verificara el hecho considerado como otra penalidad, levantándose un acta con el personal del proveedor presente y el personal PNP que constata el hecho, en caso de negativa de firmar el acta por el proveedor o de su personal de trabajadores presentes en ese momento, se hará constar el hecho en el acta en mención, acción que no es eximente de responsabilidad.*

#### 21. OTRAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- En caso de intoxicación del personal por motivo de la ingesta de alimentos preparados por El proveedor asumirá todos los costos correspondientes a la atención médica y recuperación del personal afectado, hecho que será materia de denuncia ante las instancias correspondientes.
- El proveedor deberá contar con un Botiquín de primeros auxilios, debidamente implementado, así como de extintores tipo K para los ambientes de cocina y tipo PQS para los demás ambientes, de acuerdo a la necesidad y a lo exigido por la normativa vigente, los cuales estarán debidamente recargados, el mismo que se hará por cuenta y responsabilidad del proveedor.
- El proveedor no podrá transferir total o parcialmente la concesión.
- Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas vigentes (Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT, Municipalidad, etc.).
- El proveedor deberá colocar en lugar visible los tipos de menú diario ofrecidos a los comensales.
- 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 TRES (03) días hábiles.
- Es responsabilidad del proveedor llevar el control del personal que diariamente pasa sus alimentos, debiéndose realizar un control y contrastación semanal con el control que realizará el Consejo de Administración de ROUD de la (REGPOL-HCO, DUE, DIVOPUS y CEOPOL-REGPOL-HCO) DE LA REGION POLICIAL HUANO.
- El proveedor entregará al Consejo de Administración del ROUD tickets impresos, a fin de llevar un control diario del personal PNP que pasa sus alimentos.
- El proveedor deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad aprobados para la ejecución del servicio.
- El personal de trabajadores del concesionario que se encuentren en el momento de realizar alguna inspección o que se constate alguna deficiencia o incumplimiento de los términos de referencia, o por cualquier otro motivo relacionado al objeto del contrato, se encuentran obligados a firmar las actas correspondientes que se redacten.
- El representante legal del proveedor, el que haga sus veces o cualquier trabajador del proveedor, se encuentran en la obligación de recepcionar los documentos relacionados con el objeto de la contratación que le sean presentados (carta



22

notarial, notificación u otro) en la dirección señalada en el contrato respectivo o en su dirección de correo electrónico proporcionado a la Entidad.

**22. CONFIDENCIALIDAD.**

Confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información, documentación y manipuleo de la que se tenga acceso, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. Dicha obligación comprende la obligación que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio de alimentación al personal policial de la ((DUE/UTSEVI-TM) DE LA DIVPOL-LP.

**23. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN**

- *El Contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.*
- *Asimismo, El CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*
- *Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.*

- Nota: en cuanto a la infraestructura solicitada solo será necesario cumplir con lo siguiente considerando que es contratación por paquete: El proveedor deberá contar con un local propio o alquilado, ubicado no mayor a 500 metros de la sede de la Comisaría PNP Tingo María. (la misma que se ubica en la intersección de la Av. Raymondi N°413, Distrito de Rupa Rupa, Provincia de Leoncio Prado, Departamento de Huánuco.
- El local debe encontrarse presentable (pisos acabados, paredes acabadas y pintadas, debe tener cielo raso, buena iluminación, debe contar con un servicio higiénico, debe tener agua de manera constante y fluida para el lavado de manos), debe tener buena ventilación y aire acondicionado, el área de atención será no menor a 100 m<sup>2</sup>.



<b>A</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>A.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Menaje individual para la totalidad de los comensales.</li> <li>– Equipos de Cocina: Una (01) cocina industrial de dos (02) hornillas (como mínimo) y una (01) licuadora.</li> <li>– Equipos de refrigeración y/o congelamiento: una (01) refrigeradora.</li> <li>– Muebles y enseres: Una (01) mesa de trabajo de cocina de preferencia de acero inoxidable.</li> <li>– Ollas y demás utensilios para la preparación de alimentos.</li> </ul> <p><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.</p>
<b>A.2</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>A.2.1</b>	<b>Formación Académica</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Un Nutricionista, titulado, colegiado y habilitado; la Colegiatura y habilitación se presentará al inicio de la ejecución contractual.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u> Para el caso del Nutricionista se acreditará con el título profesional que será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso del título profesional requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>A.2.2</b>	<b>Capacitación</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cocinero – capacitación mínima de 80 horas en temas de gastronomía</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados, según corresponda.</p>
<b>A.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u> <b>NUTRICIONISTA</b> Experiencia mínima DOS (2) años en servicios de alimentación colectiva y/o como nutricionista en universidades, hospitales, restaurantes.</p> <p><b>COCINERO Y/O CHEF</b> Experiencia mínima de (1) años en preparación de servicios de alimentación. Se aclara: la experiencia podrá acreditarse en el desempeño de labores similares al objeto del servicio.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave (nutricionista o chef) se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: se acredita con cualquiera de los siguientes documentos: (i) Copia simple de contratos u órdenes de servicios y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante:</b></p>



	<p>Los documentos que acrediten 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.</p> <p>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.</p> <p>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a VENTICINCO (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>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.</p>
<b>B</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado no menor a <b>CIEN SESENTA MIL CON 00/100 SOLES</b>, 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</p> <p>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 S/ 37,000.00, por la venta 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.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: <b>Servicio de Alimentación colectiva o masiva en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios, comedores, cafeterías de ministerios, programas sociales, instituciones públicas o privadas y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas, de manera directa o a través de concesionario.</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 pago<sup>9</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p>

<sup>9</sup> 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 fehaciente 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”

	<p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p>
--	--

NOTA: los requisitos de calificación se consolidaron debido a que el proceso se realizara por paquete.

**Importante**

*Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*

*El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*

*Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA UNEME, UTSEVI Y USE LEONCIO PRADO DE LA REGIÓN POLICIAL HUÁNUCO., que celebra de una parte la REGION POLICIAL HUÁNUCO SAN MARTIN UCAYALI, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20602398103 con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL PNP DE LA UNEME, UTSEVI Y USE LEONCIO PRADO DE LA REGIÓN POLICIAL HUÁNUCO.

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>10</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PARCIALES, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

<sup>10</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

##### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

##### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*“De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

##### **Importante**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral

155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD NO otorgará ADELANTOS*

**CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado

por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

<sup>11</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>12</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>13</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

#### Importante

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

<sup>14</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.



actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>17</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

---

<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### **Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### **Importante**

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**ANEXO N° 5**  
**PROMESA DE CONSORCIO**  
**(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:
1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>18</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]
  2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>19</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]
- TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....  
**Consortiado 2**  
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 7**  
**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA**  
**APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV**

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>21</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**  
**Representante legal, según corresponda**

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>21</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO N° 8 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>22</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>23</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>24</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>25</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>26</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>27</sup>
1										
2										
3										
4										
5										
6										

<sup>22</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>23</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>24</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>25</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>26</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>22</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>23</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>24</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>25</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>26</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>27</sup>
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda

## ANEXO N° 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal, según corresponda**

#### **Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

#### Importante para la Entidad

*En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00) o el procedimiento de selección según relación de ítem no supere dicho monto, se debe considerar el siguiente anexo:*

### ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO**  
**(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:*

**ANEXO Nº 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO  
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 11

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

**COMITE DE SELECCION PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 041-2021-UEHSMU-PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o  
Representante legal o común, según corresponda**

#### Importante

- *Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*