

-4

**TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MÍNIMOS**  
**SUMINISTRO DE ALIMENTOS COCIDO PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS**  
**EN LA REGIÓN POLICIAL LIMA.**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar el “**servicio de concesionario de alimentos para el personal policial que presta servicios en la sede de la Región Policial Lima**”, perteneciente a la Unidad Ejecutora N°009 VII -DIRTEPOL LIMA, por un periodo de trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente procedimiento de selección tiene como finalidad seleccionar a la persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación y nutrición de calidad, segura y oportuna para el personal que labora en la Unidad Ejecutora N° 009 VII-DIRTEPOL-LIMA Región Policial Lima, lo cual permitirá cumplir eficientemente las funciones asignadas y tendrá un efecto positivo en el cumplimiento de los objetivos institucionales, articulados en el Plan Operativo Anual.

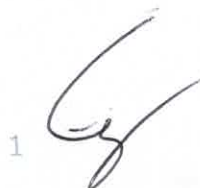
**3. ANTECEDENTES**

La Unidad Ejecutora N°009 VII DIRTEPOL LIMA Región Policial Lima cuenta con personal, Oficiales y Sub Oficiales, que cumplen servicios policiales en la sede central de la Región Policial Lima, cuya provisión de sus alimentos se efectúa a través de la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD) la misma que se encuentra financiada en el Presupuesto Institucional; en consecuencia, estas necesidades deben atenderse en el marco de los procedimientos regulados por la Ley de Contrataciones del Estado, su reglamento y demás disposiciones en materia de contratación pública.

**4. OBJETO DEL SERVICIO**

**4.1 OBJETIVO GENERAL:**

El objeto del presente servicio es contar con una persona natural o jurídica que brinde el servicio de suministro de alimentación a favor del personal PNP que presta servicios en la sede central de la Región Policial Lima, cumpliendo los estándares de calidad, salubridad y valores nutritivos establecidos en la Directiva DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AGO2008.



## 4.2 OBJETIVO ESPECIFICO:

- 4.2.1 Garantizar el abastecimiento de alimentos suficientes para brindar una atención de calidad, oportuna y segura a los usuarios del servicio.
- 4.2.2 Disponer de un equipo eficiente de recursos humanos profesionales y no profesionales quienes deben estar capacitados para sus respectivos puestos de trabajo.
- 4.2.3 Establecer mecanismos de contingencias en caso de situaciones de desabastecimiento.

## 5. DESCRIPCION DEL SERVICIO

El presente servicio contará con las siguientes características:

- ✓ Es un servicio de alimentación a todo costo, bajo la modalidad de concesión externa.
- ✓ El servicio de alimentación comprende un tipo de alimentación diario, de preferencia el almuerzo; excepcionalmente, por cuestiones del servicio policial, este podrá ser reemplazado por una cena, tal y conforme lo establece el numeral 11.4 del presente documento.
- ✓ El servicio debe ser de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal, respetando las normas de salubridad (DIGESA, SENASA y otros), así como los parámetros establecidos en la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AGO2008.
- ✓ EL CONTRATISTA deberá brindar una buena atención, esmerada, ágil y cortes 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 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 la Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ EL CONTRATISTA, al momento en entregar la Ración Orgánica Única Diaria (ROUD), recabará un ticket entregado por los comensales.
- ✓ EL CONTRATISTA, para la suscripción del contrato, deberá acreditar fehacientemente y documentalmente su contrato de intermediación laboral con sus trabajadores, deslindando de cualquier responsabilidad a LA ENTIDAD.
- ✓ Se cancelará únicamente las raciones atendidas y consumidas





durante un periodo mensual, para cuyo efecto, EL CONTRATISTA, el último día de cada mes, presentará al área usuaria los tickets de ROUD atendidos y consumidos durante dicho periodo.

- ✓ El área usuaria, a través de su concejo de administración, determinará el consumo mensual, emitiendo la conformidad del servicio.
- ✓ El servicio de concesión se prestará bajo la modalidad siguiente:

- **Servicio Externo:** Servicio prestado en ambiente proporcionado por EL CONTRATISTA, ubicado a inmediaciones de las instalaciones de LA ENTIDAD.

- ✓ El servicio externo se prestará en los lugares establecidos en el numeral 11.2. del presente documento.
- ✓ El servicio externo incluye los servicios higiénicos. EL CONTRATISTA se encargará de la limpieza, mantenimiento preventivo y correctivo, proporcionando dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal o tapa pivotante.
- ✓ El horario de atención de los alimentos es el establecido en el numeral 11.4 del presente documento, pudiendo ser modificado únicamente a pedido del área usuaria, atendiendo a razones y acciones propias de sus actividades operativas/administrativas.
- ✓ En todo lo no previsto resulta de aplicación supletoria las disposiciones contenidas en la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AGO2008. En caso que algún extremo de estos términos de referencia se oponga a la misma, prevalecerá las disposiciones de la citada directiva.

### 5.1 Características Generales del Alimento.

- ✓ EL CONTRATISTA está obligado a utilizar en la elaboración de las raciones, insumos y productos en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N° 26842 y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud.
- ✓ El servicio debe ser especializado, eficiente, de alta calidad, proveyendo una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada.
- ✓ El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en las mejores condiciones higiénicas y sanitarias para evitar cualquier tipo de contaminación. Ninguna persona que esté afectada de salud con alguna enfermedad infecto-contagiosa que pueda transmitirse a través de la manipulación de alimentos, podrá ingresar a laborar.
- ✓ Los insumos o productos envasados deberán conservar su etiqueta o




2

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 No 28405, Ley de rotulado de productos industriales manufacturados y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo No 020-2005-PRODUCE.

- ✓ EL CONTRATISTA deberá garantizar la higiene y la desinfección de sus trabajadores proporcionándoles cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal o tapa pivotante.
- ✓ EL CONTRATISTA debe mantener la limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y del menaje, utilizando paños absorbentes antibacteriales, de preferencia de alto rendimiento, detergentes, limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen.
- ✓ La atención a los usuarios del comedor deberá ser de la forma más fluida posible; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del usuario.

## 5.2. Características Específicas del Alimento.

### Estructura Nutricional de la Ración Alimenticia.

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

#### ✓ Distribución de Nutrientes, será:

- Proteínas : 15%.
  - Carbohidratos : 55%.
  - Grasas\* : 30%.
- \* No más de 10% de grasas saturadas.

#### ✓ Distribución calórica y proteica – régimen normal será:

- |            |           |                      |
|------------|-----------|----------------------|
| - Almuerzo | : 960 cal | 36 grs de proteínas. |
| - Cena     | : 720 cal | 27 grs de proteínas. |

### a) De los Insumos y Productos.

Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos de la concesionaria, deberán contar con certificaciones y licencia de autorización de los ingredientes.





Los insumos que se usen en la preparación deberán ser del mismo día y deben ser de buena calidad físico – química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario de acuerdo al tipo, calidad y presentación que a continuación se detallan:

✓ Carne de Res.

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

Calidad : Extras o de primera con certificación sanitario color y olor sui generis.

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

✓ Carne de Ave.

Tipo : Especies blancas y azules frescos.

Calidad : Color y olor característico músculo firme sin moretones.

Presentación: Fresco transportado en jabas con tapa.

✓ Pescado.

Tipo : Especies blancas y azules frescos.

Calidad : Olor marino característico, ojo prominentes y brillosos musculo 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 característicos. Latas libres de oxido y abolladuras.

Presentación : En latas.

✓ Queso.

Tipo : Fresco de vaca.

Calidad : Pasteurizado y homogenizado.

Presentación : Envasado por 2 kg.

Huevos.

Tipo : Rosados de gallina y codorniz.

Calidad : Peso promedio 50 grs, limpios sin roturas.

*DepufS*

Presentación : Por jabas de 22 kg.

✓ Embutidos.

Tipo : Frescos de marcas registradas.  
Calidad : De primera con certificado sanitario.  
Presentación : Empacados al vacío y con etiqueta según normas sanitarias.

✓ Aceite.

Tipo : Vegetal nacional.  
Calidad : 100% vegetal, aspecto homogéneo.  
Presentación : Embotellado por litros. Se desecharán restos de aceite usado en las frituras del día anterior o rechazado por la supervisión.

✓ Arroz.

Tipo : Superior o extra nacional.  
Calidad : Granos enteros, tustrosos, color transparente sin semillas.  
Presentación : A granel por kilos (no polvillo o cuerpos extraños).

✓ Azúcar.

Tipo : Rubia de procedencia nacional.  
Calidad : Doméstica, no cuerpos extraños.  
Presentación : En bolsas de papel o plástico hermético.

✓ Fideos.

Tipo : Surtidos de buena marca.  
Calidad : Superior, embolsado, preparados a base de trigo, de grano duro, no infectado por insecto.  
Presentación : Empaquetadas ½ kilo y 1 kg.

✓ Harinas.

Tipo : De trigo, maíz, etc.  
Calidad : Superior, embolsado, preparada y sin preparar.  
Presentación : Empaquetados a granel.

✓ Menestras.

Tipo : Nacional.  
Calidad : De primera, granos enteros, fácil cocción, sanos limpios (no polvillos o cuerpos extraños).  
Presentación : A granel y empaquetados.

✓ Verduras y Hortalizas.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Tipo : Procedencia nacional.  
 Calidad : Limpios, frescos, enteros y sanos con granos de madurez óptima.  
 Presentación : Bolsas de polietileno o jabas.

✓ Frutas.  
 Tipo : Nacional.  
 Calidad : Frescas, de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpio.  
 Presentación : En jabas de plásticos.

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

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

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

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

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

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

Está prohibido preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados,

*[Firma manuscrita]*



contaminados, con envase abollado o sin rótulo; estando además prohibido, almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros; prácticas que podrían dar lugar a la resolución del contrato.

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

**c) Descripción básica de la composición de la ROUD.**

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

**Tipo: Almuerzo.**

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

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

**Tipo: Cena.**

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

En cuanto a la estructura nutricional de dicha ración (almuerzo o cena), se tendrá en cuenta las disposiciones contenidas en la DIRECTIVA DGPNP N° 20-21-2008-DGPNP-EN, aprobada por





RD N°799-DIRGEN/EMG, de fecha 26AGO2008 y las que resulten aplicables.

**d) Frecuencia de carnes.**

- **Carnes Rojas (res o cerdo) y menudencia de res.**  
Dos (02) veces por semana.
- **Carne de aves (pollo, pavo, pavita).**  
Dos (02) veces por semana.
- **Pescado fresco.**  
Una (01) vez por semana.
- **Mariscos.**  
Una (01) vez por semana.
- **Menestras.**  
Una (01) vez por semana

**e) Pesos Neto crudo.**

Los pesos son los siguientes: (Peso Neto Crudo).

- **Carnes.**
  - ❖ Bistec o asado. 120grs, PNC.
  - ❖ Picado lomo o ajiaco. 100grs, PNC.
- **Pollo fresco.**
  - ❖ Con hueso 200 grs, PNC.
  - ❖ Sin Hueso 110 grs, PNC.
- **Pescado fresco o mariscos.**
  - ❖ Frito o sudado 120 grs, PNC.
  - ❖ Ceviche o parihuela 150 grs, PNC.
- **Carne de cerdo.**
  - ❖ Sin hueso 100 grs, PNC
  - ❖ Chuleta 150 grs, PNC.
- **Vísceras.**
  - ❖ Hígado de res 120 grs, PNC.
  - ❖ Mondongo de res 120 grs, PNC.
  - ❖ Lengua 120 grs, PNC.
  - ❖ Corazón 120 grs, PNC.
- **Pavita con hueso.** 150 grs, PNC.



- **Cereales y tubérculos.**

❖	Arroz.	
	• Guarnición c/menestra	80 grs, PNC
	• Arroz c/pollo o chaufa	120 grs, PNC.
	• Sopa	25 grs, PNC.
	• Postre	30 grs, PNC.
❖	Fideos.	
	• Tallarines	100 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	200grs,PNC.

- **Frutas de estación.**

❖	Fruta	200	grs,	PNC.
❖	Refresco	250	grs,	PNC.
❖	Postre	250	grs,	PNC.

**f) De la atención a los usuarios.**

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

La atención de alimento es **a la mesa**, para ello EL CONTRATISTA contará con personal (azafata y/o mozo) suficientes para una rápida y adecuada atención, en proporción a la cantidad de comensales a atenderse.

**g) La programación semanal del menú.**

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






En la carta, EL CONTRATISTA deberá presentar otras opciones de platos, entre tres (03) a cinco (05) opciones, para dar la variedad al personal que diariamente consume los alimentos.

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

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

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

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

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

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

- **Menú normal:**

- Una entrada o sopa.
- Un plato de fondo.
- Bebida
- Fruta o postres a escoger.

- **Menú dietético:**

- Una entrada o sopa
- Un plato de fondo
- Bebida
- Fruta o postres a escoger.

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

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

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

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

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

#### h) Información nutricional.

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

#### i) Plan de Trabajo.

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

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

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

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

El concesionario asume la responsabilidad de limpieza, orden e higiene de los ambientes donde desempeñe su labor en forma permanente y garantizada de manejo higiénico de los alimentos desde el proceso de adquisición hasta la eliminación de los desechos.

Los locales destinados a almacén, cocina, comedor serán fumigados, desinsectados y desratizados ordinariamente cada






cuatro (04) meses y, extraordinariamente, en cuanto las circunstancias lo exijan.

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

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

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

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

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

EL CONTRATISTA debe instalar un dispensador de jabón líquido antibacterial y una seca mano automática para el lavado de manos del personal que labora en el servicio de alimentos, así como para los comensales que lo requieran.

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

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

Las vajillas, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente o lava vajilla. El último enjuague se realizará con agua caliente (80c), a fin que los mismos sean esterilizados, para



tal operación la vajilla se colocará en canastillas. La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permita el ingreso de insectos y/o roedores. Los que muestren señales de deterioro serán retirados del uso y reemplazados inmediatamente.

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

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

Se debe implementar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que debe realizarse con el local cerrado sin afluencia de público. La aplicación de rodenticidas, geles insecticidas (para cucarachas) y desinfectantes deberá ser realizado por personal contratado, experto en ese tipo de maniobras, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y para uso de la salud pública y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios.

Estas disposiciones aplican en caso de servicios internos o externos, debiendo EL CONTRATISTA, en este último caso, brindar las facilidades para la verificación y cumplimiento de las mismas.

#### **k) De la seguridad**

Se disponen las siguientes medidas de seguridad:

Seguridad del Comedor.

- ✓ EL CONTRATISTA deberá contar con un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión.
- ✓ Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta de EL CONTRATISTA.
- ✓ EL CONTRATISTA debe instalar, en el comedor, un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas





- ✓ proporcionadas por Defensa Civil.
- ✓ Estas disposiciones aplican en caso de servicios internos o externos, debiendo EL CONTRATISTA, en este último caso, brindar las facilidades para la verificación y cumplimiento de las mismas.

#### **I) Equipos y bienes muebles.**

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

La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de losa, cristal y acero inoxidable y deben ser proporcionados por EL CONTRATISTA, evitando el uso de artículo deteriorados de madera y/o plástico.

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

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

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

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

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

Estas disposiciones aplican en caso de servicios internos o externos, debiendo EL CONTRATISTA, en este último caso,



brindar las facilidades para la verificación y cumplimiento de las mismas.

## 5.2. Del personal.

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

- **Título profesional o bachiller o título técnico del personal clave requerido como: nutricionista o nutricionista y dietética con una experiencia mínima de dos años (02) de experiencia.** Entre sus funciones, estará:
  - ✓ Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
  - ✓ Elaborar la programación de un menú y/o cartas dietéticas, para usuarios con hipertensión, diabetes, colesterol, problemas cardiacos, sobre peso y otros, así como dieta blanda.
  - ✓ Verificar los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad. Esto incluye la degustación y supervisión de calidad y presentación del producto.
  - ✓ Remitir a la Entidad la programación de los menús que se pondrán a disposición de los usuarios, con la anticipación suficiente.
- **Título profesional o bachiller o título técnico del personal clave requerido como: maestro cocinero o chef o gastronomía y gestión culinaria, con una experiencia mínima de dos años (02),** entre sus funciones principales estará.
  - ✓ Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
  - ✓ Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
  - ✓ Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
  - ✓ Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
  - ✓ Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.






- **Cuatro (04) Azafatas y/o mozos**, experiencia laboral de un año (01) como mozo o azafata, entre sus funciones principales estará.
  - ✓ Entregar y recoger las vajillas y mantener la limpieza de las mesas y del ambiente designado para la distribución y consumo de la ración alimenticia.
  - ✓ El personal antes citado podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.), debiendo comunicar por escrito a la Entidad.
  - ✓ Serán clínicamente sanos y libres de cualquier tipo de enfermedad, se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar las funciones simultáneamente.
  - ✓ Es responsabilidad del CONTRATISTA proveer a su personal la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros) de acuerdo a la función que realiza y de acuerdo al artículo 11° de la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y de servicios a fines.
  - ✓ LA ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden a EL CONTRATISTA con relación a su personal, siendo a cuenta y riesgo del CONTRATISTA el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bajo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros), así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del contrato; en consecuencia, el personal dependerá única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales.
  - ✓ La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del CONTRATISTA o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del CONTRATISTA.

El personal de EL CONTRATISTA deberá observar las siguientes condiciones y normas:

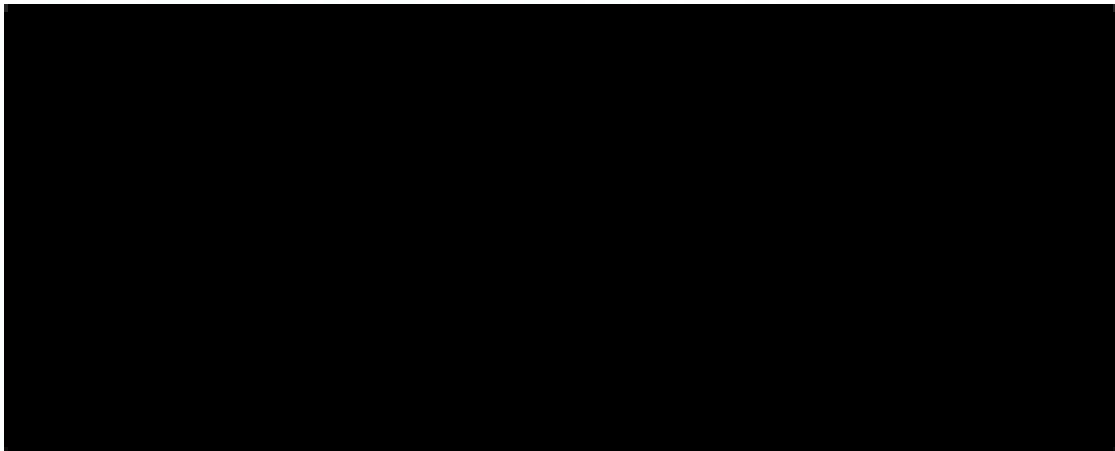
- ✓ Ser mayor de edad.
- ✓ Contar con buena salud física y mental.
- ✓ No tener antecedentes judiciales ni penales.




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

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

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



## 6. PENALIDADES

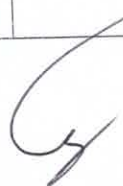
De conformidad con los Artículos 161° y 162° del Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado, en caso de retraso injustificado en la ejecución de la prestación objeto del contrato, LA ENTIDAD aplicara automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

## 7. OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

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



N°	PENALIDADES AUTOMÁTICAS POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS	PENALIDAD APLICABLE EN SOLES (S/) <b>POR CADA USUARIO</b>	PROCEDIMIENTO DE VALIDACIÓN
1	Por cada cambio parcial o total de la programación del alimento.	S/ 200.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario.
2	Por cada retraso en el horario de atención y distribución del alimento, por cada usuario.	S/ 200.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario.
3	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad.	S/ 400.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario.
4	No tener carnet sanitario vigente.	S/200.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario
5	Cambiar al personal sin el aviso previo	S/200.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario
6	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), por cada usuario.	S/200.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario
7	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal	S/200.00	Acta firmada por supervisor y representante del concesionario
8	Cada vez que el representante del contratista se rehúse a firmar el acta de Verificación del día o constancia de queja u otro documento que motive conocimiento para el concesionario	S/250.00	Acta firmada por supervisor y dos (2) testigos de la Entidad
9	Presentar alimentos adulterados y/o descompuestos	S/200.00	Acta firmada por supervisor y dos (2) testigos de la Entidad

10	Presentar alimentos guardados.	S/200.00	Acta firmada por supervisor y dos (2) testigos de la Entidad
11	Presentar alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas.	S/200.00	Acta firmada por supervisor y dos (2) testigos de la Entidad
12	Presentar alimentos fríos cuando se trate de alimentos calientes	S/200.00	Acta firmada por supervisor y dos (2) testigos de la Entidad
13	Presentar alimentos crudos y semi-crudos, salvo que el producto lo requiera	S/200.00	Acta firmada por supervisor y dos (2) testigos de la Entidad
14	Cuando el contratista deja de atender durante el día.	50% de la UIT por cada día.	Informe del área usuaria hacia la Entidad

#### 8. OTRAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA.

- EL CONTRATISTA asumirá los gastos correspondientes a los servicios básicos luz, agua, etc., alquiler de local de ser el caso y/o cualquier otro costo que genere el cumplimiento del presente servicio.
- EL CONTRATISTA contará con un Libro de Quejas y/o reclamos, el que será proporcionado a solicitud del personal usuario, para la atención de cualquier tipo de observación.
- EL CONTRATISTA, en cada una de las mesas ubicadas en los comedores, dispondrá de servilletas, limón, botellas de aliño, de ensaladas naturales y otros que crea conveniente, sin que esto represente costo adicional alguno.
- El personal del CONTRATISTA deberá portar obligatoriamente, fotocheck, el mismo que será otorgado por EL CONTRATISTA, debiendo portar en forma permanente copia de su carné sanitario para presentarlo ante cualquier solicitud de LA ENTIDAD.
- El transporte y traslado de víveres y todo tipo de alimentos (insumos y utensilios), así como la eliminación de desperdicios, deberá efectuarse fuera de los horarios de labores del personal de LA ENTIDAD.
- Los desperdicios se coleccionarán en recipientes adecuados provistos de tapas tipo vaivén, proporcionados por la empresa concesionaria y su eliminación será diariamente en bolsas plásticas herméticamente cerradas, lo cual podrá ser verificado por LA ENTIDAD, mediante visitas inopinadas.
- El menaje y utensilios a emplear por parte de la empresa concesionaria deberá ser de material resistente que permita su fácil y perfecta limpieza. Queda prohibido el uso de utensilios de plástico, despostillados, oxidados o susceptibles de oxidarse.






- 24
- Queda prohibido el ingreso de personal ajeno al ambiente de la cocina, para lo cual se colocará en lugar visible un letrero con la indicación: "Prohibido el ingreso de personal no autorizado a los ambientes de cocina, bajo responsabilidad".
  - Si LA ENTIDAD resultara siendo emplazada judicialmente por terceros debido al incumplimiento de obligaciones que corresponden a EL CONTRATISTA o, por haber causado daños a terceros, los gastos legales en que incurra en su defensa, así como los daños y perjuicios que se le cause, serán de entera responsabilidad del CONTRATISTA.
  - EL CONTRATISTA se compromete a que sus actos y la de sus dependientes, así como de toda persona que designe para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asumirá solidariamente y el incumplimiento dará lugar a la resolución inmediata del contrato.
  - LA ENTIDAD se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador del proceso, de no ajustarse a la realidad, LA ENTIDAD estará facultada a resolver el contrato.
  - En situaciones especiales de operaciones policiales y otras debidamente justificadas y motivadas (previa presentación de documento escrito) en las cuales esté comprometido el personal policial y no concurra a ingerir sus alimentos, LA ENTIDAD comunicará anticipadamente a EL CONTRATISTA con la finalidad de evitar la preparación de sus alimentos.
  - EL CONTRATISTA, deberá dar cumplimiento a las guías y protocolos sanitarios para restaurantes establecidos por las entidades competentes y disposiciones vigentes, a fin de evitar la propagación del COVID 19.

## 9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- El servicio a brindarse estará bajo la supervisión del Consejo de Administración designado por la ENTIDAD.
- El Consejo de Administración del servicio será el encargado de controlar y velar por la calidad, cantidad, higiene, horarios de atención y demás obligaciones asumidas por el CONTRATISTA, debiéndolo hacer en forma mensual o cuando el caso lo amerite, emitiendo el informe respectivo para remitirlo al Jefe del Área de Abastecimiento para las acciones pertinentes.
- El Consejo de Administración solicitará la toma de muestras inopinadas para el control microbiológico y/o bromatológico de los manipuladores, alimentos, de las superficies u otros que se requieran; pruebas que se realizarán en presencia del personal del CONTRATISTA o sus representantes.




## 10. ACREDITACIÓN SANITARIA.

EL CONTRATISTA, al iniciar el servicio, deberá presentar al Consejo de Administración la relación detallada de sus trabajadores los cuales **obligatoriamente deberán acreditar capacitación en higiene (Carnet de Salud vigente, emitido por la Municipalidad y/o ESSALUD o centro médico, para manipulador de alimentos)** y manipulación de alimentos.

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

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

### 11.1. PLAZO

- El plazo de ejecución de la prestación será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios, contabilizados a partir del primer día del mes siguiente a la suscripción del contrato, en caso de servicios externos.

### 11.2. LUGAR DE LA PRESTACION.

- El contratista deberá contar con un local (restaurant o similar) con un área mínima de 100 m<sup>2</sup>, el cual deberá contar con la implementación necesaria para lo requerido.

Lugares adyacentes o a inmediaciones de la Sede de la Región Policial Lima, con una distancia no mayor a 200 m<sup>2</sup> a la redonda, dicha medición deberá ser en forma lineal, fijando como puntos verticales de las intersecciones de la AV. España con el Jr. Chota; Av. España con Av. Alfonso Ugarte; Av. Alfonso Ugarte con Av. Bolivia; Av. Bolivia con Jr. Chota.

### 11.3. CANTIDADES APROXIMADAS.

La cantidad aproximada de ROUD requeridas se estima en quinientos (500) raciones diarias, con un costo de S/. 12.00 soles por ración (en razón al Decreto Supremo N° 013-2022-IN de fecha 04DIC2022

La cantidad aproximada anual de ROUD requerida se estima en Dos millones ciento noventa mil (2'190,000.00) raciones.

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

#### Frecuencia

Lunes a domingo

#### Tipo.

Almuerzo






26

**Horario de atención:**  
12.00 a 16.00 (almuerzo).

**11.5. POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO.**

Si

**12. FORMA DE PAGO**

La ENTIDAD realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma **MENSUAL**.

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

- Informe del Consejo de Administración emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (factura original y copia)
- Orden de servicio.

**13. PLAZO PARA EL PAGO.**

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

**14. SISTEMA DE CONTRATACION.**

A precios unitarios.

**15. FORMULA DE REAJUSTE.**

Aplica.

**16. VICIOS OCULTOS.**

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes afectados será de UN (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada.

**17. CONFORMIDAD**

La conformidad será otorgada por el Consejo de Administración de la ROUD de la sede central de la Región Policial Lima.



## 18. NORMATIVIDAD APLICABLE

Todo lo no previsto en el presente Término de Referencia, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento y sus modificatorias

## 19. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los postores deberán acreditar los siguientes requisitos de calificación.

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u> Licencia de funcionamiento inmediata para giros de comercio, expedida por la autoridad competente.
	<u>Acreditación:</u>  Copia simple de la Licencia de Funcionamiento.
	<b>Importante</b>  <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i>
<b>B.</b>	<b>CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA</b>
	<u>Requisitos:</u>  El contratista deberá contar con un local (restaurant o similar) con un área mínima de 100 m <sup>2</sup> , el cual deberá estar ubicada en lugares adyacentes o a inmediaciones de la Sede de la Región Policial Lima, con una distancia no mayor a 200 m <sup>2</sup> a la redonda, dicha medición deberá ser en forma lineal, fijando como puntos verticales de las intersecciones de la AV. España con el Jr. Chota; Av. España con Av. Alfonso Ugarte; Av. Alfonso Ugarte con Av. Bolivia; Av. Bolivia con Jr. Chota. <sup>9</sup>
	<u>Acreditación:</u>  Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida
	<b>Importante</b>  <i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de los integrantes.</i>
<b>B.2</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<u>Requisitos:</u>  1. Título profesional o bachiller o título técnico del personal clave requerido como nutricionista o nutricionista dietética <b>o nutrición y técnicas alimentarias.</b> <sup>10</sup>  2. Título profesional o bachiller o título técnico del personal clave requerido como maestro cocinero o chef o gastronomía y gestión culinaria <b>o gastronomía y arte culinario.</b> <sup>11</sup>
	<u>Acreditación:</u>  El título profesional o bachiller o técnico del personal clave, como nutricionista o nutricionista dietética y el título profesional o bachiller o técnico del personal clave como, maestro cocinero o Chef o gastronomía y gestión culinaria 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 :



	<p><a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso título profesional o bachiller o técnico del personal clave como, nutricionista o nutricionista dietética; y el título profesional o bachiller o título técnico del personal clave como, maestro cocinero o chef o gastronomía y gestión culinaria 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>B.3</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dos (02) años como mínimo de experiencia en trabajos iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, ocupando cargos como nutricionista y maestro cocinero o Chef respectivamente, del personal clave requerido como: nutricionista o nutricionista y dietética.</li> <li>2. Dos (02) años como mínimo de experiencia en trabajos iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, ocupando cargos como nutricionista y maestro cocinero o Chef respectivamente, del personal clave requerido como: maestro cocinero o chef o gastronomía y gestión culinaria.</li> <li>3. Un (01) año como mínimo de experiencia en trabajos iguales y/o similares al objeto de la convocatoria, ocupando cargos como mozo o azafata.</li> </ol> <p>Se entiende por servicios similares al servicio de preparación y suministro (concesión) de alimentos para consumo humano a empresas públicas y privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>
<b>C.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>0.10</b> veces el valor estimado por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) 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>Se considera servicios similares a los siguientes: servicio de bufets, refrigerios, preparación y suministro (concesión de alientos para consumo humano a empresas públicas y/o privada) y/o atención de desayuno, snack am, almuerzo, snack pm, comida y/o atención de COFFEE BRAK y/o servicio de alimentación para personas.</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, correspondiente a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación; se debe acreditar que correspondan a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considera, 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.</i></p> </div>



SA-3079887  
HENRY E. ALCANTARA SAENZ  
SS PNP  
JEFE DE LA SECCION DE  
PROGRAMACION Y ADQUISICIONES-AA



SA-3079887  
ALEJANDRO CARHUACHIN LUIS  
SS PNP  
JEFE DE LA OFICINA ROLD  
UNADM- REGPOL LIMA