

POLICIA NACIONAL DEL PERU

CH.PNP.LNS

DIRSAPOL

CONVOCATORIA PARA PROCESO DE SELECCIÓN DE CONCESION EXTERNA DE COMEDOR PARA EL COMPLEJO HOSPITALARIO PNP. LUIS N SAENZ CON CARGO AL PRESUPUESTO INSTITUCIONAL ASIGNADO A LA UE. 020- SALUDPOL-2018

I. GENERALIDADES

1. ENTIDAD CONVOCANTE

- Complejo Hospitalario PNP. Luis N Sáenz (CH.PNP.LNS). Dirección: Av. Brasil Cuadra 26-Jesús María-Lima.

2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

- La presente convocatoria tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica, para la Concesión Externa con la finalidad de atender Ración Orgánica única Diaria-ROUD (Alimento para Personas), destinados para las personas que cumplen funciones administrativas en el CH.PNP.LNS, sito en la Av. Brasil Cuadra 26-Jesús María-Lima.

- El local del Concesionario Externo, deberá estar ubicado a los alrededores del perímetro del CH.PNP.LNS, a una distancia aproximada de 300 metros y a una trayectoria a pie de no más de quince (15) minutos., y, ofrecerá diariamente menú (almuerzo) de buena calidad, a un precio por ración diaria de cada efectivo PNP de OCHO SOLES (S/ 8.00).

3. CALENDARIO DE LA CONVOCATORIA DE SELECCIÓN

- El calendario de selección se ajustará al cronograma adjunto y es parte integrante de las Bases.

4. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú 1993.

- Ley N° 29151 – Ley General del Sistema Nacional de Bienes Nacionales.

- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General y el TUO.

- Ley N° 29973-Ley General de la Persona con Discapacidad y su Reglamento.

- D. L. N° 1148 y sus modificatorias.

- Ley N° 1267 – Ley de la Policía Nacional del Perú.
- D. L. N° 1017 y sus modificatorias.
- Ley N° 30225-Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Ley N° 30714 – Nueva Ley del Régimen Disciplinario de la Policía Nacional del Perú.
- D. L. N° 295 del Código Civil.
- Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE-PNP/EM-B.
- Directiva N° 04-28-2013-EMG-DIREJADM/DIRECFIN-B de NOV2013.

II. DE LOS POSTORES

1. Podrán presentarse como postores a la convocatoria de selección, las personas naturales o jurídicas y personal con discapacidad, acreditadas como tal.
2. La concurrencia del postor al concurso, implica el conocimiento de las bases y su sometimiento a ellas en todas sus partes.

III. ACTO DE SELECCION

1. Las propuestas se presentarán por mesa de partes de la Unidad de Asesoría Jurídica de CH.PNP.LNS., mecanografiadas, numeradas, firmadas, en todas sus páginas por el postor o su representante legal autorizado, en sobre cerrado e identificado (nombre del postor y cantidad de los documentos contenidos).
2. El sobre deberá contener:
 - a. Solicitud dirigida al Presidente miembro del Comité de Selección, encargados de seleccionar al proveedor que brinde el servicio requerido para el CH.PNP.LNS.
 - b. Declaración Jurada del postor, indicando su nombre y apellidos, así como su domicilio y documento de identidad, señalando que conoce y acepta someterse a las Bases.
 - c. Si el postulante es persona natural o jurídica, demostrar capacidad económica de DIEZ MIL SOLES (S/ 10,000.00).
 - d. Si es persona con discapacidad, demostrar capacidad económica de OCHO MIL SOLES (S/ 8,000.00), además presentar copia certificada de resolución de discapacidad.
 - e. Certificado Médico otorgado por un Centro de Salud autorizado por el (MINSA).
 - f. Copia fotostática simple de DNI y carnet de sanidad de los cocineros y mozos.

- g. Declaración Jurada de Domicilio.
- h. Copia fotostática del DNI, además Carnet de Inscripción CONADIS en caso de ser discapacitado.
- i. Certificado de Antecedentes Policiales y Penales.
- j. Estar inscrito en la Superintendencia de Administración Tributaria (SUNAT), contar con Registro Único de Contribuyente (RUC) y autorizado para emitir facturas y/o Boletas de Venta (Habido Activo) a fin de dar cumplimiento a los dispositivos de carácter tributario señalados en el Código Tributario.
- k. Estar inscrito en el registro de proveedores del Estado del Organismo Superior de las Contrataciones del Estado (OSCE).
- l. En caso que el postulante tenga personería jurídica, presentar copia del título de inscripción en los registros públicos vigente.
- m. Tener su cuenta corriente con CCI (21) dígitos del Banco de la Nación u otra entidad bancaria, a fin de que la UE-020 DIRSAPOL deposite la cancelación de las raciones.
- n. Presentar lista de menú (variado) a preparar en forma semanal, quincenal o mensual.
- o. Los postulantes presentaran su expediente en forma ordenada y cerrada en sobre de manila debidamente foliado.

IV. FACTORES PARA LA EVALUACION DE EXPEDIENTES

La evaluación de expedientes se realizará sobre un máximo de CIEN (100) puntos, que el Comité de Selección hará teniendo en cuenta los siguientes aspectos.

- A. Experiencia en la administración de comedores Máximo VEINTE (20) puntos.
- B. Calificación del personal (cocinero y mozo) Máximo VEINTE (20) puntos.
- C. Listas y costos del menú Máximo TREINTA (30) puntos.
- D. Calidad del menú Máximo TREINTA (30) puntos. Para asignar este puntaje los postulantes deberán cumplir con la prueba que establezca la comisión.

Al personal discapacitado, se le asignará una bonificación adicional de 15% sobre el puntaje final obtenido, para lo cual presentaran la respectiva documentación.

V. DE LAS CONSULTAS Y ABSOLUCIONES

Cualquier consulta u observación de los postores que hayan adquirido las Bases de la presente convocatoria, deberá formularse por escrito y dirigirla al Presidente del Comité de Selección de la Concesión Externa del Comedor del Complejo Hospitalario PNP Luis N Sáenz, según cronograma adjunto.

VI. OTORGAMIENTO DE CONCESION

1. El Comité de Selección, formulará un Cuadro Comparativo contenido las 03 mejores propuestas seleccionadas.
2. Evaluando las características de la propuesta de cada postor, el Comité Seleccionará la más conveniente. A equivalencia de condiciones se dará preferencia a la propuesta más económica, más adecuada a los intereses de la entidad convocante.
3. Los acuerdos del Comité se harán constar en Acta.
4. La Concesión será otorgada por el Comité de Selección de la Concesión Externa del Comedor del Complejo Hospitalario PNP-Luis N. Sáenz-Lima.
5. El Comité de la Concesión, una vez terminado el proceso de convocatoria, notificará al postulante a quien se le otorgará la Concesión para que en un plazo no mayor de tres (03) Días se le suscriba el Contrato respectivo.
6. Los aspectos que inequívocamente se consignarán en el Contrato serán:
 - a. El Concesionario no podrá transferir parcial ni totalmente a terceros, la prestación a su cargo, teniendo responsabilidad total sobre la ejecución y cumplimiento del Contrato bajo pena de resolución del mismo.
 - b. Las características de su propuesta no pueden ser alteradas, modificadas, ni sustituidas al ejecutarse el Contrato.

VII. OBLIGACIONES DEL GANADOR DE LA CONCESION

1. Al ganador de la Concesión, deberá suscribir el contrato en el plazo de tres (03) Días, según presupuesto institucional asignado.
2. El ganador está obligado a presentar los documentos que se requieran de sus trabajadores, a fin de garantizar la idoneidad y buen estado de salud de los mismos.
3. El Concesionario proporcionará sus servicios al personal policial de Lunes a Viernes en el horario de 12:00 a 15:00 horas.
4. El Estado por medio de la Unidad Ejecutora N° 020 – DIRSAPOL, asignará para concepto de ROUD por alimentación para el personal policial, la suma de S/. 8.00 soles

diario por efectivo PNP., conforme al presupuesto asignado para el CH.PNP.LNS para la modalidad de “administración por concesionario” que señala la R.D. N° 005-2018-DIRSAPOL/SEC-UNITRDOC del 19MAR2018.

VIII. ASPECTOS COMPLEMENTARIOS

1. La interpretación de estas bases durante el proceso de convocatoria, es atribución exclusiva del Comité de Selección.
2. El CH.PNP LNS-Lima, por primera vez va a convocar a postores postulantes como concesionario externo del comedor para personal que cumple labor administrativa., y, de presentarse un solo postor de la buena pro, el Comité encargado de la selección deberá observar ventaja a bien del Complejo Hospitalario PNP Luis N. Sáenz y se podrá hacer entrega por el lapso que dure el contrato.
3. De presentarse el caso, en que el postulante ganador no cumpliera, con las condiciones establecidas en el Contrato, se convocará en su remplazo al postulante que ocupó el segundo lugar.
4. De presentarse un solo postor y de observarse ventajas para el Complejo Hospitalario PNP Luis N. Sáenz, Lima y los usuarios, se podrá entregar la concesión por el tiempo que dure el contrato.
5. El contrato puede ser resuelto en forma unilateral por la junta de administración sin ninguna indemnización o reparación civil al concesionario por las siguientes causales:
 - a. Proporcionar alimentos de mala calidad o ser preparados con productos que se encuentren deteriorados y/o malogrados o contaminados.
 - b. Faltar por más de dos (02) veces continuas o tres (03) discontinuas en forma injustificada, durante el mes, dejando sin alimentos al personal PNP.
 - c. Por maltratar física o verbalmente debidamente comprobada a cualquier efectivo policial que tenga derecho a ROUD (Ración orgánica única diaria - alimento para personas).
 - d. Pasar una inspección de mala calidad, descuidando la limpieza el orden y el aseo de los ambientes designados para el comedor.
 - e. Cometer fraude o presentar documentación falsa incluye boletas de venta y/o facturas y otros documentos válidos para dar cuenta a la superioridad.
 - f. Bajar la calidad y cantidad de la ROUD, conforme a la Directiva y otras normas que regulan la administración de la misma.

g. Por voluntad de las partes notarialmente.

6. Los expedientes se recepcionarán en la Unidad e Asesoría Jurídica del Complejo Hospitalario PNP Luis N. Sáenz, ubicado en el Tercer Piso de local que ocupa sito en la Av. Brasil Cuadra 26 s/n – Jesús María-Lima, de Lunes Viernes de 08:00 a 13:00 y Sábado de 08:00 a 12:00 horas, según cronograma adjunto.

Lima, 05 de Junio del 2018.

Jorge BORBOR VARGAS
MAY.SPNP
VOCAL DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

MANUEL GUZMAN GUTIERREZ
CMDTE.S.PNP
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

DAVID OROZCO LOBATON
MAY.SPNP
SECRETARIO DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

CRONOGRAMA PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN DE CONCESION EXTERNA DEL COMEDOR PARA EL COMPLEJO HOSPITALARIO PNP. LUIS N SAENZ. CON CARGO AL PRESUPUESTO INSTITUCIONAL ASIGNADO A LA UE. 020-SALUDPOL-2018.

- **CONVOCATORIA** de postulantes para concesión externa del Comedor para el Complejo Hospitalario PNP Luis Sáenz a partir del 02JUL2018, en cumplimiento a la Directiva DGPNP N° 20-12-2013-DIREAP-DIRBIE-PNP/EM-B y distribución de las Bases.
- **PRESENTACIÓN DE EXPEDIENTES** en sobre cerrado del 02JUL al 07JUL2018, en la Av. Brasil Cdra. 26 s/n-Jesús María-Lima, documentos que deberán ser ingresados por Mesa de Partes de la Unidad de Asesoría Jurídica del CH.PNP.LNS, sito en el 3° piso de domicilio antes señalado, en el horario de Lunes a Viernes de 08:00 a 13:00 horas y sábado de 08:00 a 12:00 horas.
- **APERTURA DE SOBRES Y EVALUACIÓN DE SOLICITUDES**, el día 09JUL2018.
- **DEGUSTACIÓN DE PLATOS**, el 10JUL2018.
- **PUBLICACIÓN Y NOTIFICACIÓN AL GANADOR DE LA BUENA PRO**, el día 11JUL2018.
- **FORMULACIÓN DEL CONTRATO** dentro de los TRES (03) días después de la publicación.
- **INICIO DE ACTIVIDADES**, el 16JUL2018.

LA COMISION

Jorge BORBOR VARGAS
MAY.SPNP
VOCAL DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

MANUEL GUZMAN GUTIERREZ
CMDTE.S.PNP
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

DAVID OROZCO LOBATON
MAY.SPNP
SECRETARIO DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

REQUISITOS PARA POSTORES A CONCESIONARIO EXTERNO PARA COMEDOR DEL COMPLEJO HOSPITALARIO DE LA POLICIA NACIONAL DEL PERU LUIS N SÁENZ – LIMA

1. Declaración Jurada del postor, indicando su nombre y apellidos, así como su domicilio y documento de identidad, señalando que conoce y acepta someterse a las Bases.
2. Solicitud de gestión dirigida al Presidente del Comité de Selección para Concesión Externa del Comedor del Complejo Hospitalario PNP Luis N. Sáenz-Jesús María-Lima.
3. Certificado Médico otorgado por Un Centro de Salud del MINSA.
4. Declaración Jurada de Domicilio.
5. Copia fotostática del DNI, adicionalmente Carné de Inscripción CONADIS y/o vigencia de poder (SUNARP) para personas jurídicas.
6. Certificado de Antecedentes Policiales.
7. Certificado de Antecedentes Penales.
8. Presentación de las propuestas técnicas y económicas y el listado de productos y servicios a ofrecer según condiciones adjuntas.
9. Demostrar una capacidad económica de S/. 10,000.00 soles si es civil y de S/. 8,000.00 soles si es miembro de la PNP o con discapacidad.
10. Certificado de RUC activo y habido expedido por la SUNAT y autorización para emitir facturas y/o boletas de venta.
11. Licencia de Funcionamiento y Certificado de Defensa Civil, según área ocupada, con AFORO mínimo para 70 personas o Declaración Jurada del trámite, señalando que su local cumple con las medidas de seguridad en Defensa Civil y el aforo requerido.
12. Encontrarse inscrito como proveedor de servicios en el Registro Nacional de Proveedores del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE).
13. Tener una cuenta corriente en el Banco de la Nación u Otro banco para el pago de los servicios. Adjuntar copia xerográfica de la cuenta corriente interbancaria (CCI).
14. Certificado de antecedentes Policiales y Penales originales.
15. Presentar DNI y Carnet Sanidad de cocineros y/o mozos.
16. Además de cumplir con los Términos de Referencia y Requerimientos Mínimo del Comedor para la Concesión Externa del CH.PNP.LNS., adjunta.

TERMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE LA CONCESION EXTERNA-COMEDOR DEL CH PNP LNS

OBJETO:

Establecer normas y procedimientos para determinar las condiciones de valor nutricional de la Ración alimentaria, salubridad en el proceso de preparación y distribución, presentación y aseo del personal encargado de la distribución así como manejo de los residuos alimenticios en los comedores de las distintas unidades administrativas y operativas de la PNP.

FINALIDAD:

Uniformar criterios respecto a las exigencias mínimas en la preparación, manipulación y distribución de las raciones alimentarias que se brindan al personal PNP de las distintas dependencias operativas y administrativas de la PNP.

CARÁCTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO

Otorgar el servicio de preparación de alimentos a los usuarios, bajo la modalidad de concesión externa. El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los usuarios en general.

Deberá considerar la preparación de platos, la cual debe tener una variedad significativa.

La programación del menú deberá estar diseñada y visada por un profesional de nutrición, para ello deberá enviar con 15 días de anticipación el menú mensual que ofrece la concesionaria para la evaluación cualitativa y planificación del menú, tomando en consideración el concepto de alimentación nutritiva que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los usuarios.

DISPOSICIONES GENERALES

ESTRUCTURA NUTRICIONAL DE LA RACIÓN ALIMENTICIA

1. El valor calórico total de la ración alimenticia es de:
Menú normal: 2400 a 2600 calorías.
Menú dietético: 1500 a 1800 calorías.
Menú blando: 2000 a 2200 calorías.

El almuerzo debe corresponder al 40% del total de calorías.
Menú normal: 960 cal – 1040 cal.
Menú dietético: 600 cal – 720 cal.
Menú blando: 800 cal – 880 cal.

2. La distribución de macro nutrientes será.
 - a. Proteínas : 15%

- b. Carbohidratos : 55%
- c. Grasas* : 30%
- * No más de 10% de grasas saturadas

La distribución calórica y proteica – régimen normal será:

- a. Menú normal : 960 cal 36 grs. de proteína
- b. Menú dietético : 720cal 27grs. de proteína
- c. Menú blando : 880cal 33 grs. de proteína

2. Semanalmente se programara la frecuencia de carnes para el menú normal:
 - a. Carne rojas (res o cerdo) y menudencia (res)
2 veces por semana
 - b. carne de aves (pollo, pavo, pavita)
2 veces por semana
 - c. Pescado fresco:
1 vez por semana
 - d. Mariscos
1 vez por semana
 - e. Menestras
1 vez por semana

El menú dietético:

- a. Carnes roja de res 1 vez por semana
- b. Pescado 1 vez por semana
- c. Aves 3 veces por semana
- d. Menestras 1 vez por semana
- e. Está contraindicado otro tipo de carnes, vísceras y mariscos.

El menú Blando:

- a. Carnes roja de res 1 vez por semana
- b. Pescado 1 vez por semana
- c. Aves: 3 veces por semana
- d. Está contraindicado otro tipo de carnes, vísceras, mariscos y las menestras todas las carnes deben ser cocidas no crudas ni frituras.

3. Para efectos de preparación de los alimentos en el almuerzo se tendrá en consideración el siguiente paso de los alimentos (Peso Neto Crudo):

a. Carnes

- 1) bistec o asado 120grs, PNC
- 2) picado lomo o ajiaco 100grs, PNC

b. Pollo fresco

- 1) con hueso 200grs, PNC
- 2) sin hueso 110grs, PNC

c. Pescado fresco o mariscos

- 1) Frito o sudado 120grs, PNC
- 2) Ceviche o parihuela 150grs, PNC

d. Carne de cerdo	
1) Sin hueso	100grs, PNC
2) Chuleta	150grs. PNC
e. Vísceras	
1) Hígado de res	120grs, PNC
2) Mondongo de res	120grs, PNC
3) Lengua	120grs, PNC
4) Corazón	120grs, PNC
f. pavita	
1) con hueso	150grs, PNC
g. entradas	
Pollo	50grs, PNC
Huevo	60grs, PNC
h. cereales y tubérculos	
1) Arroz	
* Guarnición c/ menestra	80grs PNC
-arroz c/ pollo o chaufa	120grs, PNC
-Sopa	25grs,PNC
- Postre	30grs,PNC
2) Fideos	
- Tallarines	100grs,PNC
- Sopas	20grs,PNC
3) Menestras	
- Todas	100grs,PNC
4) papa	
- guarnición	200 grs, PNC
- puré	150 grs, PNC
- sopa	50 grs, PNC
- guiso	100 grs, PNC
5) Yuca o camote	200 grs, PNC
I. Frutas de estación	
1) fruta	200 grs, PNC
2) refresco	250 ml. PNC
3) postre	250 grs, PNC

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

Almuerzo

- 1) 150cc de sopa de verduras o una taza de ensalada de verduras (peso neto cocido). Para menú normal
- 2) 150cc de sopa de verduras (peso neto cocido). Para menú blando
- 3) 200cc 2 tazas de ensalada de verduras (peso neto cocido). Para menú dietético.
- 4) una presa de pollo, carne roja o pescado según peso neto y frecuencia semanal recomendada.

- 5) 01 ración de guarnición o fideos de acuerdo al peso neto crudo precisado. Para menú normal y menú blando.
- 6) 01 ración de guarnición o arroz y/o cereal de acuerdo al peso neto crudo precisado (40 gr. PNC) y 01 ración de verduras cocidas 80 gr PNC
- 7) 01 ración de fruta de estación de acuerdo al peso neto crudo precisado.
- 8) 200 cc de refresco de frutas (peso neto cocido) sin azúcar o edulcorante.
- 9) 200cc de refresco de frutas (peso neto cocido).

Descripción y especificaciones de insumos y productos utilizados en la preparación de alimentos

a. CARNE DE RES

- a).Tipo: Variedades de cortes, bola de lomo, cadera, tapa, sancochado
- b).Calidad: Extras o de primera con certificado sanitario color y olor sui generis.
- c) Presentación: En trozos según tipo de corte, transportado en envases herméticos tipo cooler.

b. CARNE DE AVE

- a).Tipo: Especies blancas y azules frescos.
- b).Calidad: Color y olor característico músculo firme sin moretones
- c).Presentación: Fresco transportado en jabas con tapa.

c. PESCADO

- a).Tipo: Especies blancas y azules frescos.
- b). Calidad: Olor marino característico, ojos prominentes y brillosos músculo firme.
- c). Presentación: Filete transportado en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

d. MARISCOS

- a). Tipo: Especies seleccionadas
- b). Calidad: Primera calidad, olor característico, textura suave
- c). Presentación: Vivos, transportados en envases herméticos tipo cooler cubierto en hielo.

e. LECHE

- a). Tipo: Evaporada
- b). Calidad: Color y olor característico. Latas libres de óxido y abolladuras.
- c). Presentación: En lata

f. QUESO

- a).Tipo: Fresco de vaca
- b). Calidad: Pasteurizado y homogenizado
- c). Presentación: Envasado por 2 kg

g. HUEVOS

- a).Tipo: Rosados de gallina y codorniz
- b). Calidad: Peso promedio 50grs. Limpios sin roturas
- c). Presentación: Por jabas de 12 kg

h. EMBUTIDOS

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

g. ACEITE

- a).Tipo: Vegetal nacional
- b). Calidad: 100% vegetal, aspecto homogéneo
- c). Presentación: Embotellado por litros. Se desecharan restos de aceite usado en la frituras del día anterior o rechazado por la supervisión.

10 ARROZ

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

11. AZÚCAR

- a).Tipo: Rubia de procedencia nacional
- b). Calidad: Domestica, no cuerpos extraños
- c). Presentación: En bolsas de papel o plástico hermético

12. FIDEOS

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

13. HARINAS

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

14. MENESTRAS

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

15. VERDURAS Y HORTALIZAS

- a).Tipo: Procedencia nacional

b).Calidad: Limpios, frescos, enteros y sanos, con granos de madurez óptima.

c). Presentación: Bolsas de polietileno o jabas

16. FRUTAS

a).Tipo: Nacional

b).Calidad: Frescas, de color lustroso, de primera, tamaño uniforme y limpio

c). Presentación: En jabas de plásticos

TIPO DE ALIMENTO	Frecuencia	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada. Asado Carne picada deshuesada.	1 vez por semana	120 gr. Fileteada corte bistec. guiso 120gr. Asado pejerrey 100gr. cocido	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo, pavita.	1 vez por semana	120 gr. Pulpa 200gr. c/hueso	Fresco, de primera calidad, ración carente de golpes. Autorización sanitaria. Peso neto de carne cruda sin hueso, piel ni grasa. Se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro.
Pescado, pulpa.	1 vez	120 gr. Neto	Filete de pescado blanco de primera calidad, cojinova,

Atún	por semana	60gr. (entrada) 100gr. (guisos)	toyo o sierra Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Visceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Todo producto importado debe contar con autorización de SENASA.
Menestras	2 veces por semana	70 gr.	Grano entero primera calidad.
Arroz	Diario	100 gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Tubérculos	Diario	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. Primera calidad.
Frutas	Diario	Natural 200 gr. Picada 150 gr.	Buen estado, de primera calidad. No repetir más de 2 veces por semana la misma fruta.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario		Buen estado, de primera calidad.
Huevo	Diario	50-60 gr.	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	---	20 gr. Sopas 100 gr. segundo	Buen estado, de primera calidad.
Pan	Diario	30 gr.	Fresco de buena calidad.
Quinoa, trigo, kwicha y morón	---	40 gr. - 50 gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Diario	40cc para postres, purés sin diluir	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Diario	30 gr. (entradas o como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, presentación de primera calidad.

DESCRIPCION DE LOS TIPOS DE MENUS:

ITEM	TIPO DE MENÚ	CONTENIDO DEL MENÚ	DESCRIPCION
1	MENU NORMAL	<ul style="list-style-type: none">-Plato de entrada o sopa-Plato de fondo-Postre: fruta o ensalada de frutas (solo debe contener frutas de estación).-Refresco, hecho a base de frutas natural Debe tener alternativas y acompañamiento de ensalada de verduras frescas o cocidas.	Para todo el personal que no presenta patologías
2	MENU DIETÉTICO	<ul style="list-style-type: none">-Plato de entrada o sopa dieta (de verduras)-Plato de fondo (solo debe ir una guarnición tubérculo y/o cereal peso máximo de 50 gr PNC)-Postre: fruta o ensalada de frutas. (no usar miel, algarrobina, higos, pasas o guindones)-Refresco, hecho a base de frutas natural sin azúcar o utilizar edulcorante. Debe tener alternativas y acompañamiento de ensalada de verduras frescas o cocidas.	Para personal con dieta hipocalórica y diabéticos
3	MENÚ BLANDO	<ul style="list-style-type: none">-Plato de sopa de verduras (todo cocido sin menestras ni aderezos)-Plato de fondo (no dar menestras, frituras, crudos ni aderezos o condimentos, debe ser todo cocido o sancochado)	Para personal con problemas gástricos, gastritis, úlceras.

		<p>-Postre: fruta fresca (evitar frutas cítricas, plátano, sandía), fruta cocida, mazamorra o compota de fruta.</p> <p>-Refresco, hecho a base de frutas natural. Debe tener alternativas y acompañamiento de ensalada de verduras cocidas.</p>	
--	--	---	--

CONDICIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINAS Y COMEDORES

- 1) Los locales destinados a almacén, cocina y comedor serán fumigados ordinariamente cada cuatro (04) meses y extraordinariamente en cuanto las circunstancias lo exijan.
Deberán encontrarse perfectamente limpios y debidamente pintados.
- 2) Los pisos y mayólicas de las paredes se lavaran diariamente con agua detergente y líquidos antibacterianos. Las paredes, canaletas, campanas extractoras, rejillas de protección y los techos se limpiarán semanalmente.
- 3) La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradoras se realizaran 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.
- 4) Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza con agua al inicio y termino de labores
- 5) La vajilla y cubiertos deben cubrir la necesidad de todo el personal que consume la Ración alimenticia debe presentarse limpia, seca, con su respectiva dotación de servilleta. La vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavaran con agua tibia y detergente o lava vajilla. El ultimo enjuague se realizara con agua caliente (80°C) a fin que los mismos sean esterilizados, para tal operación la vajilla se colocara en canastillas. La vajilla y cubiertos higienizados se almacenaran en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y/o roedores. Los que muestren señales de deterioro serán retirados del uso, reemplazados inmediatamente.
- 6) Ajustarse a la Norma sanitaria para el Funcionamiento de restaurantes y Servicios a fines Resolución Ministerial N° 363 – 2005 /MINSA.

TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS ALIMENTICIOS

Los desperdicios se colocaran en recipientes con tapas provistos con bolsas plásticas y se eliminaran después de cada turno de preparación, serán manipulados con extremo cuidado, verificando que se encuentren alejados de los alimentos. Para tal fin las bolsas plásticas serán colocadas, llenas y amarradas en un cilindro o depósitos con tapa fuera de los ambientes de cocina. Este cilindro debe ser vacío y lavado diariamente.

CONDICIONES DEL LOCAL

1. Debe contar con un AFORO de comensales mínimo para setenta (70) personas.
2. Debe contar con mesas y sillas disponibles para atención de número de personas antes consignadas.
3. Debe contar con las medidas de seguridad dispuestas por Defensa Civil.
4. Debe contar con las medidas de higiene y salubridad.
5. Debe contar con personal idóneo y necesario para atención eficiente.
6. Estar disponible para atención del personal del CH.PNP.LNS de 12:00 a 15:00.

Jorge BORBOR VARGAS
MAY.SPNP
VOCAL DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

MANUEL GUZMAN GUTIERREZ
CMDTE.S.PNP
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

DAVID OROZCO LOBATON
MAY.SPNP
SECRETARIO DEL COMITÉ DE SELECCION PARA
CONCESIÓN EXTERNA DEL CH.PNP.LNS

