



## TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CONCESIONARIA DE ALIMENTOS PARA LA UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRÍA

### CAPÍTULO I CONSIDERACIONES GENERALES

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

El presente procedimiento de selección tiene por objeto contratar el Servicio de Concesionaria de alimentación para estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Ciró Alegría.

#### 2. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre: UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRÍA

RUC N°: 20602391583

#### 3. FINALIDAD PÚBLICA:

Es garantizar el acceso equitativo a una alimentación nutritiva y de calidad para todos los estudiantes, promoviendo así su bienestar físico y su éxito académico. Asimismo, al proporcionar opciones alimenticias variadas y saludables, se fomenta el desarrollo integral de los estudiantes y se promueve un estilo de vida saludable dentro de la comunidad universitaria.

#### 4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Recursos ordinarios.

#### 5. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 255 (85 días en el año 2024 y 170 días en el año 2025) días hábiles en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### 6. ANTECEDENTES

- Que con fecha 17 de julio de 2011, se promulga la ley que crea La Universidad Nacional Ciró Alegría, mediante la Ley N° 29756.
- Que mediante Ley Universitaria N° 30220, que define los aspectos a los cuales las universidades del país deben adecuarse regulando sus competencias
- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la ley y todas sus modificaciones vigentes.
- Ley General de Salud, Ley N° 26842.
- Ley de inocuidad de los alimentos N° 1062.





38

- Reglamento de Ley de inocuidad de los alimentos D. S. N° 034-2008-AG.
- Ley N° 29783 ley de seguridad y salud en el trabajo.
- Resolución Suprema N° 019-81-SA/DVM, Normas Para El Establecimiento Y Funcionamiento De Servicios De Alimentación Colectivos.

## 7. JUSTIFICACIÓN

La contratación de una concesionaria de alimentos para estudiantes becarios de la Universidad Nacional **Ciro Alegría** se justifica por la necesidad de garantizar un servicio alimenticio óptimo que satisfaga las necesidades nutricionales de los estudiantes beneficiarios de becas, que están orientados a estudiantes con necesidad alimenticia, que se encuentran con clasificación socioeconómica de pobreza, extrema pobreza, alto rendimiento académico, deportistas calificados, grupos artísticos, comunidades campesinas, servicio militar, discapacidad y distinto bagaje cultural. Esto no solo promueve su bienestar físico y mental, sino que también contribuye a la igualdad de oportunidades educativas al asegurar que todos los estudiantes, independientemente de su situación económica, tengan acceso a una alimentación adecuada mientras realizan sus estudios universitarios. Además, externalizar este servicio permite a la universidad centrar sus recursos en sus actividades académicas principales, mejorando así la calidad global de la experiencia educativa ofrecida a los estudiantes. La contratación de una concesionaria de alimentos es una medida estratégica que apunta a la salud y el bienestar de los estudiantes, así como a la eficiencia operativa de la universidad.



## 8. OBJETIVOS:

### Objetivo general

- Proporcionar un servicio de alimentación adecuado para los estudiantes beneficiarios en el Comedor Universitario, donde se brinde un servicio saludable y nutritivo, promoviendo su bienestar integral del estudiante.

### Objetivos específicos

- Proporcionar a los estudiantes beneficiarios la cantidad adecuada de nutrientes, que influyen positivamente en el rendimiento académico del estudiante.
- Brindar un menú variado y equilibrado que ofrezca opciones saludables y nutritivas, considerando las preferencias culturales y las necesidades dietéticas de los estudiantes.
- Garantizar la seguridad en la preparación de las raciones (desayuno, almuerzo y cena) en todos los procesos relacionados con la atención alimentaria. Esto incluye el equipamiento, los utensilios de cocina, los insumos y los alimentos utilizados.





## CAPÍTULO II DEL CONCESIONARIO

### 1. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

El contratista o proveedor deberá aplicar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta:

- a) El establecimiento deberá contar con su Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la Ley N° 29783.
- b) Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".
- c) Implementar una política de no contacto durante el servicio.
- d) Brindar el servicio en los horarios establecidos.
- e) Tener al alcance de todos los comensales el Libro de Reclamaciones
- f) El servicio de alimentación se debe brindar en un (1) local con ambientes amplios con buena iluminación y ventilación, con capacidad de aforo mínimo para 70 y máximo de 100 comensales.
- g) El local de atención debe estar ubicado en el distrito de Huamachuco.



### 2. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- El(la) concesionario(a) deberá velar por sus empleados que se presenten en buen estado de salud, sobriedad, aseo y presentación personal.
- Es obligación del (la) Concesionario(a) y su personal cumplir con los criterios técnicos impartidas por las instancias correspondientes y bajo la supervisión de la Dirección de Bienestar Universitario (DBU) a través del servicio de nutrición y servicio social de la UNCA.
- El(la) concesionario(a) está obligado a brindar a su personal 02 juegos de uniformes completos de color blanco, uno para las operaciones preliminares al servicio y otro para uso de atención al usuario, en cada semestre académico.
- Es obligación del personal sin excepción alguna usar el uniforme completo, incluyendo al concesionario. El uniforme será el siguiente:

#### Mujeres:

- a) Turbante que cubra todo el cabello.
- b) Chaqueta y mandil de color blanco.
- c) Delantal de color blanco.





- d) Botas de jebe de color blanco con suela antideslizante para chef, ayudante de cocina y limpieza.
- e) Zapatos cerrados de color blanco con suela antideslizante para el resto de personal.
- f) Protector o mascarilla.
- g) Guantes de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos.

#### Hombres:

- a) Gorra que cubra todo el cabello.
- b) Chaqueta de color blanco.
- c) Pantalón de color oscuro.
- d) Delantal de color blanco.
- e) Botas de Jebe de color blanco, con suela antideslizante para chef, ayudante de cocina y limpieza.
- f) Protector o mascarilla.
- g) Guante de material apropiado, cuya composición no contenga asbesto, para quienes manipulen y sirvan alimentos.



- El personal de limpieza debe utilizar protectores y guantes especiales para evitar la contaminación.
- El personal de cocina debe utilizar sujetadores de material especial para manipular ollas con alimentos calientes.
- El (la) concesionario(a) está en la obligación de capacitar a su personal en forma permanente sobre el manejo de equipos de seguridad, normas de higiene y seguridad, manipulación de alimentos, pesas y medidas, manejo de desechos sólidos y el buen servicio al usuario, presentando la certificación correspondiente con una antigüedad de 03 meses.
- El(a) concesionario(a) deberá informar sobre la cantidad de platos no atendidos del menú diario ante la Dirección de Bienestar Universitario, estos serán visados como signo de aprobación y estarán almacenados por el(la) concesionario(a) y la Dirección de Bienestar Universitario para futuros procesos de auditoría o control interno por las entidades correspondientes.
- El(la) concesionario(a) deberá implementar un botiquín de primeros auxilios con asesoría de la DBU; así como extintores de gas, estos deben estar en lugar visible, vigentes y operativos.
- Mantener en lugar visible el programa de medidas sanitarias e higiene.







29

## CAPÍTULO III ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

### 1. SERVICIO A ENTREGAR

Se detalla a continuación el servicio a entregar a partir del mes de agosto a diciembre a 70 estudiantes beneficiarios del servicio de alimentación del ciclo regular durante el año 2024; mientras que para el año 2025 el servicio se entregará de abril a diciembre a 70 estudiantes beneficiarios.

SEMESTRE	MES	N° DÍAS	RACIÓN POR DIA	N° DE ESTUDIANTES	HORARIO DE DISTRIBUCIÓN
II SEMESTRE 2024	AGOSTO	10	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	SETIEMBRE	21	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	OCTUBRE	23	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	NOVIEMBRE	21	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	DICIEMBRE	10	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	<b>TOTAL</b>	<b>85 días hábiles</b>			

SEMESTRE	MES	N° DÍAS	RACIÓN POR DIA	N° DE ESTUDIANTES	HORARIO DE DISTRIBUCIÓN
	ABRIL	22	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM





I SEMESTRE 2025	MAYO	22	CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
			DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
	JUNIO	21	CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
			DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
	JULIO	20	CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
			DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
II SEMESTRE 2025	AGOSTO	10	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	SETIEMBRE	22	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	OCTUBRE	23	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
	NOVIEMBRE	20	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am
			ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM
			CENA	70	6:00PM – 8:30 PM
DICIEMBRE	10	DESAYUNO	70	6:10 am – 7:00 am	
		ALMUERZO	70	12:30PM -2:30 PM	
		CENA	70	6:00PM – 8:30 PM	
<b>TOTAL</b>		<b>170 días hábil es</b>		<b>70</b>	





Se detalla la cantidad de raciones por día hábiles y por número de estudiantes:

AÑO 2024	Nº DE ESTUDIANTES	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DÍAS HÁBILES	TOTAL
AGOSTO	70	700	700	700	10	2100
SETIEMBRE	70	1470	1470	1470	21	4410
OCTUBRE	70	1610	1610	1610	23	4830
NOVIEMBRE	70	1470	1470	1470	21	4410
DICIEMBRE	70	700	700	700	10	2100
<b>SUBTOTAL</b>	<b>70</b>	<b>5950</b>	<b>5950</b>	<b>5950</b>	<b>85</b>	<b>17850</b>
<b>TOTAL AÑO 2024</b>		<b>5950</b>	<b>5950</b>	<b>5950</b>	<b>85</b>	<b>17850</b>
AÑO 2025	Nº DE ESTUDIANTES	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DÍAS HÁBILES	TOTAL
ABRIL	70	1540	1540	1540	22	4620
MAYO	70	1540	1540	1540	22	4620
JUNIO	70	1470	1470	1470	21	4410
JULIO	70	1400	1400	1400	20	4200
AGOSTO	70	700	700	700	10	2100
SETIEMBRE	70	1540	1540	1540	22	4620
OCTUBRE	70	1610	1610	1610	23	4830
NOVIEMBRE	70	1400	1400	1400	20	4200
DICIEMBRE	70	700	700	700	10	2100
<b>SUBTOTAL</b>	<b>70</b>	<b>11900</b>	<b>11900</b>	<b>11900</b>	<b>170</b>	<b>35700</b>
<b>TOTAL AÑO 2025</b>		<b>11900</b>	<b>11900</b>	<b>11900</b>	<b>170</b>	<b>35700</b>

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DÍAS HÁBILES	TOTAL
<b>SUBTOTAL 2024</b>	5950	5950	5950	85	17850
<b>SUBTOTAL 2025</b>	11900	11900	11900	170	35700
<b>TOTAL</b>	<b>5950</b>	<b>5950</b>	<b>5950</b>	<b>85</b>	<b>17850</b>







26

La atención será de lunes a viernes, distribuyéndose en 5950 desayunos, 5950 almuerzos y 5950 cenas; por un total de 17,850 raciones, los mismos que están sujetos a reducción y/o reprogramación de acuerdo al desarrollo de las actividades académicas en el Semestres 2024-II; mientras que para el año 2025 (Semestre I y Semestre II) la atención será de lunes a viernes, distribuyéndose en 11,900 desayunos, 11,900 almuerzos y 11,900 cenas; por un total de 35,700 raciones,

El plazo de ejecución se inicia al siguiente día de suscrito el contrato durante **255 días hábiles** correspondientes de acuerdo a los semestres académicos descritos en el párrafo anterior.

## 2. HORARIO DE ATENCIÓN

El concesionario compromete a brindar el servicio a los alumnos beneficiarios de lunes a viernes en el siguiente horario:

- Desayuno: 6:10 am – 7:00 am
- Almuerzo: 1:15 pm – 2:40 pm
- Cena: 6:50 pm – 8:15 pm

## 3. LUGAR

El local de atención debe estar ubicado en el Distrito de Huamachuco.

## PLAZO DEL SERVICIO

El servicio se brindará los siguientes días:

**2024 - Segundo Semestre:** del 19 de agosto al 13 de diciembre de 2024.

MES	TOTAL DE DÍAS		SEMESTRE
AGOSTO	19 al 30 de agosto	10 días hábiles	II-2
SETIEMBRE	02 al 30 de setiembre	21 días hábiles	
OCTUBRE	01 al 31 de octubre	23 días hábiles	
NOVIEMBRE	01 al 29 de noviembre	21 días hábiles	
DICIEMBRE	02 al 13 de diciembre	10 días hábiles	
<b>TOTAL</b>		<b>85 días hábiles</b>	

**TOTAL, 85 días hábiles** atendidos en 5 meses, del 19 de agosto al 13 de diciembre de 2024.

**2025 – Primer y Segundo Semestre:** del 01 de abril al 12 de diciembre de 2025.

MES	TOTAL DE DÍAS		SEMESTRES
ABRIL	01 al 30 de abril	22 días hábiles	I- II
MAYO	01 al 30 de mayo	22 días hábiles	
JUNIO	02 al 30 de junio	21 días hábiles	
JULIO	01 al 31 de julio	20 días hábiles	







25

AGOSTO	01 al 29 de agosto	10 días hábiles
SETIEMBRE	01 al 30 de setiembre	22 días hábiles
OCTUBRE	01 al 31 de octubre	23 días hábiles
NOVIEMBRE	03 al 28 de noviembre	20 días hábiles
DICIEMBRE	01 al 12 de diciembre	10 días hábiles
<b>TOTAL</b>		<b>170 días hábiles</b>

**TOTAL, 170 días hábiles** atendidos en 9 meses, 01 de abril al 12 de diciembre de 2025.

## 5. FORMA DE PAGO

El pago será periódico, a la culminación de cada mes previa conformidad de servicio, emitido por el servicio social y la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Ciro Alegría; en un plazo que no exceda los diez (30) días calendario mensualmente.

## 6. VALOR ESTIMADO

El valor estimado será propuesto por el concesionario.

## 7. FECHA DE FUNCIONAMIENTO

El servicio de la concesionaria entrará en funcionamiento a partir del II semestre del año 2024,

## CAPÍTULO IV ASPECTOS NUTRICIONALES



### 1. RECOMENDACIONES SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EQUILIBRADA

#### 1.1. Aspectos nutricionales

Las raciones deben estar planificadas y supervisadas por el o la nutricionista a cargo de la empresa concesionaria. El objetivo es proporcionar alimentos que cumplan con la cantidad y calidad de las preparaciones, cubriendo el valor calórico total en el desayuno, almuerzo y cena dentro de una alimentación balanceada en hidratos de carbono, grasas y proteínas, de acuerdo con la actividad física e intelectual del público universitario.

La composición de los nutrientes de las raciones (desayuno, almuerzo y cena) para los estudiantes beneficiarios deben de cumplir con los requerimientos nutricionales y calóricos de la siguiente manera:

- **Energía proveniente de proteínas:** Debe estar entre el 15% y el 20% del valor calórico total.
- **Energía proveniente de carbohidratos:** Debe estar entre el 55% y el 60% del valor calórico total.
- **Energía proveniente de grasas:** Debe estar entre el 25% y el 30% del valor calórico total, con un límite del 10% de grasa saturada.

La distribución de los valores calóricos a lo largo del día debería ser la siguiente:



- **Desayuno:** 25% a 30% del valor calórico total.
- **Almuerzo:** 45% a 50% del valor calórico total.
- **Cena:** 25% a 30% del valor calórico total.

## DESAYUNO:

La cantidad de calorías que corresponde a una ración de desayuno es en promedio 450 a 600 calorías establecidas de la siguiente forma:

### **Características técnicas para el desayuno:**

Los desayunos de la semana deben contener:

- 250 cc bebida caliente (quinua, kiwicha, soya, avena, maca, leche, siete semillas, avena con leche, chufra, champú) + 2 unidades de pan que contenga proteína animal + 1 porción de fruta de estación.

DESAYUNO	%	1,800 kcal	2,000 kcal
	25 -30%	450 - 540 kcal	500 - 600 kcal

Cada ración de desayuno deberá cumplir con los requerimientos nutricionales de macronutrientes respecto al valor calórico total, será de esta manera:

DISTRIBUCIÓN VCT	MACRONUTRIENTES 450 KCAL			MACRONUTRIENTES 600 KCAL		
	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	PROTEINAS	GRASA	CARBOHIDRATO
Distribución del VCT según % de macronutrientes	10 -15%	25 -30%	55 -60%	10 -15%	25 -30%	55 -60%
Distribución del VCT en gramos según macronutrientes	11-17 g	12.5-15 g	62-68 g	15-23 g	38-45 g	83-90 g
Distribución del VCT en gramos según macronutrientes	11-17 g	12.5-15 g	62-68 g	15-23 g	38-45 g	83-90 g

FUENTE: MINSA-Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Requerimientos de energía para la población peruana. Lima - 2012

## ALMUERZO:

La cantidad de calorías que corresponde a una ración de almuerzo es un promedio 810 a 1000 calorías, establecidas de la siguiente forma:

### **Características técnicas para el almuerzo:**

Los almuerzos de la semana deben contener:



- 280 cc de sopa o entrada (Ocopa, papa a la huancaína, picante de linaza, sangrecita, salpicón de pollo, chaufa de quinua, chanfaina, ensalada primaveral, crema de espinaca, crema de espárragos, crema de calabaza, ceviche, tamal, humita, salpicón, ensalada blanca, ensalada rusa, palta rellena ) + 01 segundo que tenga proteína de origen animal + 200gr. ensalada de verduras variadas + 250 cc de refresco basados en productos naturales + 150 gr de postre (mazamorra, compotas, gelatina, flan, arroz con leche, arroz zambito, dulce de Chiclayo ) o 150 gr fruta fresca.

ALMUERZO	%	1800 kcal	2000 kcal
	45 -50	810 - 900 kcal	900 -1000 kcal

Cada ración de almuerzo deberá cumplir con los requerimientos nutricionales de macronutrientes respecto al valor calórico total, será de esta manera:

DISTRIBUCIÓN VCT	MACRONUTRIENTES 810 KCAL			MACRONUTRIENTES 1000 KCAL		
	PROTEINA S	GRASAS	CARBOHIDRATO S	PROTEINA S	GRASAS	CARBOHIDRATO S
Distribución del VCT según % de macronutrientes	10 -15%	25 -30%	55 -60%	10 -15%	25 -30%	55 -60%
Distribución del VCT en gramos según macronutrientes	20-30.4 g	22.5-27 g	111-121.5 g	25-37.5g	28-33 g	137.5-150 g
Distribución del VCT en gramos según macronutrientes	20-30.4 g	22.5-27 g	111-121.5 g	25-37.5g	28-33 g	137.5-150 g

FUENTE: MINSA-Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Requerimientos de energía para la población peruana. Lima – 2012

### CENA:

La cantidad de calorías que corresponde a una ración de cena es un promedio 450 a 600 calorías, establecidas de la siguiente forma:

#### **Características técnicas para una cena:**

Las cenas de la semana deben contener:

- 01 segundo que tenga proteína animal + 120gr. ensalada de verduras variadas + 120 gr de postre (mazamorra, compotas, gelatina, flan, dulce de Chiclayo, arroz con leche, arroz zambito) o 120 gr fruta fresca + infusión caliente.



CENA	%	1800 kcal	2000 kcal
	25 -30	450 - 540 kcal	500 - 600 kcal

Cada ración de cena deberá cumplir con los requerimientos nutricionales de macronutrientes respecto al valor calórico total, será de esta manera:

DISTRIBUCIÓN VCT	MACRONUTRIENTES 450 KCAL			MACRONUTRIENTES 600 KCAL		
	PROTEINA S	GRASA S	CARBOHIDRATO S	PROTEINA S	GRASA S	CARBOHIDRATO S
Distribución del VCT según % de macronutrientes	10 -15%	25 -30%	55 -60%	10 -15%	25 -30%	55 -60%
Distribución del VCT en gramos según macronutrientes	11-17 g	12.5-15 g	62-68 g	15-23 g	38-45 g	83-90 g
Distribución del VCT en gramos según macronutrientes	11-17 g	12.5-15 g	62-68 g	15-23 g	38-45 g	83-90 g

FUENTE: MINSA-Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Requerimientos de energía para la población peruana. Lima – 2012

## 1.2. Programación de Raciones Alimenticias:

La programación de las raciones alimenticias estará a cargo del contratista o proveedor. Se asegurará de que las raciones sean balanceadas y variadas, dando preferencia a alimentos naturales de la zona y en cantidades adecuadas. Esto se basará en los requerimientos específicos de alimentos energéticos o calóricos, proteicos, así como de vitaminas y minerales. Estos criterios se aplicarán tanto en la preparación del desayuno, almuerzo y cena.

## 1.3. Algunos alimentos de uso diario en los aderezos:

Para preparar aderezos diarios, es importante utilizar hierbas y especias frescas y naturales. Estas deben ser seleccionadas cuidadosamente para garantizar un buen sabor y sazón en los alimentos. A continuación, se mencionan algunos ingredientes que puedes considerar al crear tus aderezos: ajos, ají amarillo, ají panca, ají escabeche, cúrcuma, azafrán, comino, pimienta, orégano, hierba buena, huacatay, culantro, perejil, cebolla china, chicha de jora, vino, pisco, paico, achiote, apio, albahaca, romero.







21

## 2. DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS

- De los insumos alimentarios adquiridos por el postor ganador deberán ser de marca reconocida y con registro de autorización DIGESA, con fecha de producción y expiración. Los alimentos envasados deberán contar con registro sanitario y fechas de vencimiento vigentes.
- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor, textura, forma, consistencia).
- Los alimentos a usarse para la preparación y a servirse serán del día y de calidad y marca garantizada, por el proveedor del(a) concesionario(a) y por el servicio de nutrición.
- Las carnes y otros alimentos de origen animal deben ser de primera calidad (carne de res, pollo, cerdo, pavo, pescado fresco y no congelados, huevos, queso fresco, leche evaporada, embutidos de marca reconocida y otros)
- El peso del pan deberá ser de 40 gr. cada unidad, sin bromato de potasio
- Los alimentos envasados deberán tener registro sanitario, fecha de vencimiento y fecha de expedición.
- El(la) especialista en Nutrición de la Universidad se encargará de la verificación y cumplimiento de la calidad y cantidad de los alimentos en concordancia con la hoja de requisición.
- Los envases de los productos lácteos, atunes y demás conservas enlatadas deben estar en perfectas condiciones.
- Los refrescos, jugos y postres saludables se preparan con frutas frescas de la estación y de la zona utilizando agua hervida y/o purificada.
- La programación de los menús será semanal teniendo en cuenta los ingredientes de alto valor biológico y nutritivo, considerando la biodiversidad, zona y temporada, los mismos que no podrán variarse intempestivamente, ni disminuir en cantidad ni calidad.
- La programación de los menús será elaborada el jueves de la semana en curso por el(la) especialista en Nutrición y presentada el viernes a la Dirección de Bienestar Universitario para su publicación y conocimiento de los comensales.
- La Universidad no se responsabiliza en asumir la totalidad de los menús (desayunos, almuerzos y cenas) en casos de fuerza mayor o de terceros (sismos, actos de terror, huelga, etc) o por demora de la atención de la concesionaria.
- Para la preparación y servido de los alimentos deberá guiarse de la Tabla de la Composición Química de los Alimentos Peruanos, dosificación de ingredientes para una porción para universitarios.
- El transporte de productos perecibles (pescados y mariscos) debe ser en cajas de tecnopor o coolers, rechazándose el insumo que no presente condiciones higiénicas de transporte y/o embalaje.
- El(la) concesionario(a) deberá coordinar con el(la) especialista en Nutrición de la Universidad los días de ingreso de los productos frescos, secos y productos cárnicos en concordancia con la gestión de



procesos de negocios y procedimientos estandarizados de saneamiento. Los días de ingreso deben ser dentro de la semana y en horas laborales de la institución (7 am – 5 pm).

- El contenido de proteínas de la dieta debe ser de alto valor biológico, en concordancia a la tabla de dosificación de alimentos.

## CAPÍTULO V HIGIENE Y SALUBRIDAD

### 1. CONDICIONES DE SERVICIO

#### 1.1. De la Calidad de los Alimentos y Productos

- Para garantizar la calidad y la sanidad de los alimentos, es fundamental que el proceso de abastecimiento cumpla con los requisitos establecidos en el reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante el D.S. N° 007-98-S.A. Además, es esencial que los alimentos se reciban en condiciones que no comprometan su calidad ni su seguridad.
- La preparación de los alimentos debe realizarse utilizando ingredientes que, en su conjunto, sean saludables y nutricionales, siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las directrices establecidas en el presente documento, con el asesoramiento de un nutricionista.
- Utilizar carnes de alta calidad provenientes de proveedores que garanticen la calidad y la sanidad del producto, verificando el sello de procedencia del camal.
- Las bebidas como refrescos, jugos y otras preparaciones deben elaborarse utilizando frutas naturales y agua hervida que asegure un 100% de pureza y elimine cualquier bacteria o microorganismo contaminante
- Los alimentos enlatados deben estar en buen estado, sin óxido, hendiduras ni abolladuras, cumpliendo con las regulaciones sanitarias vigentes.
- Es necesario que los alimentos estén frescos al momento de consumirlos, tanto en el desayuno como en el almuerzo. Está prohibido utilizar restos de comidas para preparar nuevas porciones. No cumplir con esta norma se considera una falta grave.
- La calidad del aceite debe ser vegetal, específicamente aceite de girasol alto oleico o aceite de arroz o aceite de canola. No se debe reutilizar por ningún motivo el aceite.
- Los huevos deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos ni tierra.
- La fruta fresca debe estar en un estado de madurez adecuado, sin parásitos internos o externos, sin daños por golpes y con un tamaño homogéneo según la especie.





- j) Todos los productos alimenticios industrializados deben estar debidamente inscritos y aprobados por la autoridad sanitaria, además de tener una fecha de vencimiento.
- k) Está prohibido el uso de alimentos adulterados, vencidos, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas de preparados o después de veinticuatro (24) horas si son refrigerados.
- l) En el almacenamiento se debe considerar la vida útil del producto, por lo tanto los envases serán rotulados con la fecha de ingreso y salida del almacén para aplicar el Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser los primeros en salir).
- m) En el refrigerador, es necesario guardar cada alimento en recipientes o bolsas cerradas para evitar que entre en contacto con otros productos que puedan estar contaminados. Esto se basa en las Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene y Saneamiento del servicio alimentario.

## 2. MEDIDAS PREVENTIVAS SANITARIAS Y OPERATIVAS

El contratista o proveedor debe aplicar las medidas de prevención sanitaria y operativa descritas en este documento, adaptándolas a las circunstancias específicas de cada uno de sus locales. Sin embargo, esta disposición está sujeta a cambios en caso de que se declare nuevamente un estado de emergencia sanitaria debido a una pandemia o al regreso del COVID-19.

### 2.1. EQUIPOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL (EPP)

- a) El empleador debe cumplir con los lineamientos de medidas de protección personal de acuerdo a lo establecido en el ítem 7.2.6. de la R.M. N° 448-2020-MINSA.
- b) Los equipos de protección personal (EPP) que deben usar los empleados incluyen gorros o cofias para cubrir completamente el cabello y evitar su caída, así como mascarillas KN95 (para riesgo medio de exposición) y mascarillas quirúrgicas (para riesgo bajo de exposición). Además, se recomienda el uso de delantales de plástico según el nivel de riesgo del puesto de trabajo. Cabe resaltar que *de acuerdo a la R.M 822-2018/MINSA "Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (frutas cortadas, pelados, verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso"*.
- c) No se le permitirá laborar a manipuladores que presenten señales visibles de enfermedad, heridas o infecciones.
- d) Todo personal que labora deberá contar con su carnet de sanidad vigente, expedido por la Municipalidad.





18

- e) Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos por espacio de 60 segundos con abundante agua y jabón. Realizar el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.
- f) Todo personal debe presentarse correctamente aseado, con las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Los varones deben afeitarse a diario y llevar el cabello corto y/o recogido, mientras que las mujeres deben llevar el cabello recogido, evitar el uso de joyas, así como uñas y pestañas postizas.

## 2.2. INSTALACIONES Y SERVICIOS

### 2.2.1. Requisitos Básicos

- a) Asegurar el suministro adecuado de jabón líquido, papel toalla y/o secadores de manos, así como soluciones desinfectantes en los baños y áreas de trabajo, *en caso se utilice secadores de manos eléctricos deben evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.*
- b) Los ambientes se deben mantener ventilados de manera natural o con sistemas mecánicos que aseguren la circulación de aire.

### 2.2.2. Abastecimiento de agua

El establecimiento debe disponer de un suministro constante de agua potable, para lo cual es necesario contar con amplios depósitos de almacenamiento. Así mismo, la concesionaria deberá contar con proveedor de agua, en caso que exista corte en la zona de dicho servicio. Si en caso se terceriza el suministro de agua se tiene que contar con certificados y formatos para evaluar el agua antes, durante y después de haberse abastecido.

### 2.2.3. Saneamiento

Antes de comenzar sus operaciones, la empresa proveedora debe llevar a cabo un saneamiento completo de sus instalaciones, lo cual debe estar respaldado por los certificados correspondientes (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza, así como desinfección de los reservorios de agua).

### 2.2.4. Limpieza y desinfección

- La empresa proveedora debe implementar un programa de higiene y saneamiento que abarque procedimientos de fumigación, limpieza, desinfección y desratización. Estos







procedimientos deben realizarse semanalmente, quincenalmente y mensualmente, según las condiciones ambientales o los requisitos específicos del local o lugar.

- Es obligatorio realizar una desinsectación mensual de los espacios del local. Si se encuentra la presencia de insectos o partes de ellos, especialmente moscas, en cualquier preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones), se considerará una falta grave.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente en todos los espacios de alto tránsito y en las superficies que entran en contacto con las manos, tanto del personal como de los clientes, tan seguido como sea posible.
- La empresa debe instalar en la cocina, un lavadero amplio, un dispensador de jabón y una seca mano automática o papel toalla, para el correcto lavado de manos del personal que labora en el servicio de alimentos.
- La cocina y el salón de comedor deberá tener iluminación, ventilación adecuada los pisos y paredes lisos, limpios y en buen estado de conservación al igual que el techo.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora con detergentes y lejía dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Las frutas y hortalizas crudas o que no se sometan a cocción deberán lavarse y desinfectarse disolviendo 3 cucharaditas de cloro (5 ml) en 1 litro de agua, sumergir frutas y verduras en esta solución durante de 3 a 5 minutos, enjuagar los alimentos con bastante agua y secar, de encontrarse residuos de tierra o parte de cualquier insecto. Será considerada falta grave. Según: Organismo Internacional Regional de Sanidad agropecuaria "Guía para uso de cloro en desinfección de frutas y hortalizas de consumo fresco, equipos y superficies en establecimientos"-2021.
- Es indispensable limpiar y desinfectar varias veces al día las mesas, heladeras, tablas de picar, menajes y utensilios de cocina en general utilizando detergente y lejía.

#### 2.2.5. Disposición de residuos sólidos

La disposición de los residuos sólidos generales debe realizarse de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, conocido como la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos. Las bolsas plásticas que contienen desechos deben ser amarradas con doble nudo y rociarlas con una solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5% de dilución. Luego, desecharlas de manera segura en el contenedor de no aprovechables. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.

El personal que manipule estos residuos debe utilizar EPP adecuados para el descarte de los mismos y realizar adecuados procesos de lavado con agua y jabón y desinfección de manos.



## 2.2.6. Servicios higiénicos y vestuario

- Contar con espacios exclusivos que permitan almacenar la ropa de casa separada de la indumentaria de trabajo de los trabajadores.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.
- De acuerdo a la capacidad de aforo se debe considerar instalar 2 baños.

## 2.2.7. Equipos sanitarios

- Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso de la empresa y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.
- El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual.

## 2.2.8. Estación de servicio

- Las vajillas, cubiertos y utensilios higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de roedores y/o insectos.
- Las estaciones de servicio deben estar protegidas se debe contar con la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, servilletas, etc., en función al aforo de capacidad del local.

## 2.2.9. Distribución del salón

### Distribución de mesas y comensales

1. Organizar la ubicación de los comensales al ingreso del salón. Se recomienda numerar mesas para facilitar la ubicación y evitar aglomeraciones.
2. La distribución de mesas y aforo del salón debe realizarse respetando la normativa vigente durante el año fiscal 2024.

## 2.3. EXÁMENES

El(la) concesionario(a), durante el primer mes de operaciones, en cada semestre, deberá presentar a la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Ciró Alegría, los siguientes exámenes referentes a su personal:

- Examen radiológico (sólo una vez al año)
- Examen de esputo (una vez por cada semestre)
- Examen parasitológico (una vez por cada semestre)
- Examen VIH – SIDA (sólo una vez al año)
- Carné de vacunación contra la hepatitis B, influenza, tétano
- Carné de vacunación por COVID-19 hasta la tercera dosis como mínimo.



Dichos exámenes, sustentarán el certificado médico del personal operativo, el mismo que será expedido por un establecimiento del MINSA (de la DIRESA), caso contrario se aplicarán penalidades correspondientes.

El(la) concesionario(a) tendrá en cuenta los principios de buenas prácticas (BPM), higiene, saneamiento y procedimientos operativos estandarizados (POES), como parte del sistema HACCP, que garanticen la calidad de los alimentos preparados, asimismo medidas de higiene y saneamiento en la infraestructura y la óptima atención al usuario durante el servicio de la alimentación.

Consecuentemente, alcanzará a la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional  
Ciro Alegría, dentro del primer mes de iniciado el servicio, el protocolo de cada uno de estos programas. De no ser así se aplicarán las penalidades correspondientes

## CAPÍTULO VI PENALIDADES Y CONTROL



### 1. FALTAS Y PENALIDADES

Las Penalidades se aplicarán acorde al artículo 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por la Dirección de Bienestar Universitario o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del contratista; realizándose para ello la supervisión de forma inopinada.

CLASIFICACIÓN DE LAS INFRACCIONES	Forma de cálculo	Procedimiento
1. No cumplir con la preparación del menú semanal aprobados por la Dirección de Bienestar Universitario y fijados en el capítulo IV.	3/1000 del monto contratado	Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.
2. No cumplir con la entrega de la programación del menú semanal de desayunos y almuerzos dosificados, visados por su nutricionista en el plazo establecido (viernes por la mañana de la semana).	3/1000 del monto contratado	Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.



14

<p>3. No cumplir con el peso mínimo de acuerdo con la tabla de cantidades de alimentos a servirse por ración diaria precisado en el capítulo IV. Cantidad de alimentos a servirse por ración diaria, según programación de menús</p>	<p>5/1000 del monto contratado</p>	<p>Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.</p>
<p>4. En caso de no encontrar al representante designado por el contratista para la verificación del cumplimiento del contrato por parte del proveedor.</p>	<p>2/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>5. Si algún trabajador no cuenta con carné sanitario o certificado médico vigente. Se sancionará por cada trabajador.</p>	<p>3/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>6. No contar con el uniforme (personal) y/o cumplir con la adecuada presentación (uniforme) del personal. Se le sancionará por cada trabajador.</p>	<p>2/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>7. En caso de encontrar a algún personal manipulador de alimentos usando celulares y otros similares durante la prestación del servicio. Se le sancionará por cada trabajador.</p>	<p>2/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>8. No contar con la cantidad del personal ofertado durante el día a tiempo completo y parcial (literal de numeral 12 del personal).</p>	<p>3/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>9. Demora en la atención del servicio de alimentos en los horarios establecidos (tolerancia 15 minutos).</p>	<p>2/1000 del monto contratado</p>	<p>Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.</p>







13

10. No cumplir con las condiciones de salubridad e higiene en el local de atención (comedor, cocina, servicios higiénicos y almacén).	5/1000 del monto contratado	Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.
11. Permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad, estado étílico.	5/1000 del monto contratado	Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.
12. Presencia de insectos u otros agentes contaminantes en los alimentos.	5/1000 del monto contratado	Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.
13. En caso de que los alimentos presenten alteraciones físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas comprobadas mediante informe de ensayo de laboratorio por la autoridad competente, y otros en mal estado o con fecha de vencimiento expirada.	5/1000 del monto contratado	Según informe del especialista en Nutrición, anexando fotos, videos, y cualquier otra evidencia.
14. No contar con botiquín de primeros auxilios.	3/1000 del monto contratado	Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.
15. Paralizar parcial o totalmente la preparación y atención con alimentos en cualquiera de los horarios de atención, debido a los casos de corte de energía eléctrica o del servicio de agua potable y otras causas debidamente justificadas, sin previa comunicación y/o coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario.	5/1000 del monto contratado	Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.



<p>16. Incumplir con la presentación de cualquier equipamiento estratégico requeridos en <i>capacidad técnica y profesional</i> del presente documento.</p>	<p>5/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>17. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de NO MENOR DE DOS (2) años contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.</p>	<p>5/1000 del monto contratado</p>	<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>
<p>18 El 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:</p> <p><b>Penalidad Diaria = 0.10 x monto vigente / F x plazo vigente en días</b></p> <p>Donde:</p> <p>F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o; F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.</p> <p>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</p>		<p>Fiscalizado por Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, mediante Informe.</p>





será notificado por la Dirección de Bienestar Universitario, a través del servicio social y se le otorgarán según tipos de faltas un plazo de días hábiles para subsanar, en caso contrario se evaluará la procedencia de resolver el contrato.

## 1.1. NORMA APLICABLE

La ejecución del servicio se somete a las disposiciones del Contrato, Términos de Referencia, Directiva para la Contratación de Bienes y Servicios para Montos Menores o Iguales a 8 UIT de la Universidad Nacional **Ciro Alegría**, Código Civil y otras normas generales de aplicación supletoria.

## 1.2. RESPONSABILIDAD DE LOS PROVEEDORES

La UNCA promoverá las acciones legales correspondientes, en caso de verificarse que el Proveedor ha incurrido en falsedad en la información presentada o presentar información inexacta a la Entidad; incumplir injustificadamente con sus obligaciones, estén impedidos para contratar con el Estado, Subcontratar prestaciones sin autorización o por porcentaje mayor al permitido, Negarse injustificadamente a cumplir obligaciones derivadas de los términos de referencia, orden de servicio u contrato de posterioridad al pago.

## 1.3. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor guardará, bajo responsabilidad a que hubiere lugar, estricta confidencialidad respecto de la información que recabe, así como de la información que genere.



## 1.4. DEFECTOS Y/O VICIOS OCULTOS EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Establecer en la orden de Servicio o Contrato que la emisión de la conformidad del servicio por parte de la UNCA no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, el plazo máximo de responsabilidad del contratista por errores o deficiencias o por vicios ocultos es de quince (15) días después de haber firmado la conformidad final del servicio.

## 2. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Servicio Social y la Dirección de Bienestar Universitario mediante el especialista en servicio social y nutrición de la Universidad Nacional **Ciro Alegría** de Huamachuco.
- La empresa proveedora debe tener en cuenta lo siguiente: El Equipo de fiscalización o supervisión o del control de la preparación y suministro de las raciones alimenticias realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio: referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual se hará con la ficha de identificación de faltas y las recurrentes se harán las sumatorias mensuales correspondientes.





102

- La Entidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria).
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.

## CAPÍTULO VII SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Dirección de Bienestar Universitario a través del Servicio Social será la encargada de verificar los equipos, mobiliario e implementos con que debe contar el postor ganador para el buen funcionamiento del servicio. La supervisión del funcionamiento del Comedor Universitario estará a cargo de la Dirección de Bienestar Universitario a través de Servicio Social, quienes realizará supervisiones periódicas de las instalaciones del servicio. Es obligación del (la) concesionario(a) atender las indicaciones y/o recomendaciones que determine la Dirección responsable de la supervisión, dentro de un máximo de 48 horas.

La entidad está en las facultades de tomar muestras en cualquier etapa del proceso de elaboración de los alimentos y verificar lo que considere pertinente.

En caso se requiera el muestreo y análisis microbiológico y bromatológico debido a sospecha de intoxicación alimenticia, podrá hacerse en cualquier momento bajo solicitud del director del DBU. El costo será asumido por cuenta del postor.







## REQUISITOS DE CALIFICACION

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>A.1</b>	<p><b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 02 cocinas industriales de 04 a 06 hornillas</li> <li>- 02 refrigeradoras de 400 Litros Aprox.</li> <li>- 02 congeladoras de 360 litros</li> <li>- 02 ollas a presión de acero inoxidable (con sello de garantía) con capacidad de 30 litros aprox.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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>	<p><b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá acreditar con 01 local con ambientes amplios con buena iluminación y ventilación, con capacidad estimada de 70 m<sup>2</sup>.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Los pisos deben ser impermeables, absorbentes, lavables y antideslizantes sin grietas fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.</li> <li>b) Las paredes deben ser de materiales impermeables, absorbentes, lavable y serán de color claro. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.</li> <li>c) Los techos deben tener un acabado que impida la acumulación de suciedad y sea fácil de limpiar.</li> <li>d) Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de protección de insectos y otros animales, además, deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.</li> <li>e) Las puertas deben ser de superficie lisa e inadsorbentes, además de tener cierre automático en los ambientes donde se presenten alimentos.</li> </ol> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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.</p>
<b>A.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>





ob

A.3.1	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p>➤ <b>NUTRICIONISTA</b>  <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Título de licenciada en nutrición.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u>  Copia del grado o título, 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.titulosenlinea.minedu.gob.pe">www.titulosenlinea.minedu.gob.pe</a>, según corresponda."</p> <p><b>Importante</b>  <i>El postor debe proporcionar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que emitió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p>➤ <b>COCINEROS Y/O CHEF PROFESIONAL</b>  <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Título y/o grado de bachiller en gastronomía y gestión culinaria y/o técnico en cocina y/o gastronomía y/o chef.</li> </ul> <p><b>Acreditación:</b>  Copia simple del título grado y/o técnico  "El Título Profesional y/o Grado y/o Técnico será verificado por el comité de selección 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.titulosenlinea.minedu.gob.pe">www.titulosenlinea.minedu.gob.pe</a>, según corresponda."</p> <p><b>Importante</b>  <i>El postor debe proporcionar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que emitió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><b>Caso de Título Profesional o Grado no Inscrito:</b> Si un título profesional, grado o técnico no está inscrito en el registro correspondiente, el postor debe presentar una copia del diploma para acreditar la formación académica requerida.</p>
A.3.2	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p>➤ <b>NUTRICIONISTA</b>  <u>Requisitos:</u></p> <p>1. Cursos de seguridad o inocuidad alimentaria con un máximo de 120 horas.</p>





2. Cursos de Gestión y Administración en servicios de alimentación colectiva con un máximo de 120 horas.

Acreditación:

**Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados.**

**Importante**

**Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.**

➤ **COCINERO Y/O CHEF PROFESIONAL**

Requisitos:

1. Capacitación en inocuidad alimentaria máximo de 120 horas.

2. Buenas prácticas en el servicio de alimentación máximo de 120 horas.

Acreditación:

**Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados.**

**Importante**

**Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.**



#### **A.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

➤ **NUTRICIONISTA**

Requisitos:

Especialista en nutrición, quien debe tener una experiencia mínima de 02 años (después de obtener el título) en trabajos como nutricionista con experiencia en concesionarios y/o comedores públicos o privados.

De presentarse experiencia ejecutada paralela, para el computo del tiempo solo se considerará una vez el período traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

**Importante**

**Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación (indicando el día, mes y año de inicio y culminación), el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y los nombres y apellidos de quien suscribe el documento.**

**Si los documentos no especifican los días, se considerará el mes completo.**





06

**La experiencia no debe tener una antigüedad mayor a veinticinco años (25) anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.**

➤ **COCINERO Y/O CHEF PROFESIONAL**

Requisitos:

Chef profesional, quien debe tener una experiencia mínima de 01 año (después de obtener el título) en trabajos como Chef ejecutivo y/o maestro de cocina y/o chef y/o cocinero, teniendo experiencia en la preparación de raciones de desayuno y almuerzo diarias en concesionarios y/o comedores públicos o privados.

De presentarse experiencia ejecutada paralela, para el computo del tiempo solo se considerará una vez el período traslapado.

**Importante**

**Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación (indicando el día, mes y año de inicio y culminación), el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y los nombres y apellidos de quien suscribe el documento.**

**Si los documentos no especifican los días, se considerará el mes completo.**



**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

-Acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 200 000.00 (Doscientos mil soles con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Acreditación

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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 **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos





comprobantes de pago cancelados.

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.

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.

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.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

### Importante

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

