

TERMINOS DE REFERENCIA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del "Servicio de Alimentación de Almuerzos (Raciones) para Estudiantes del Semestre Académico 2026-II de la Universidad Nacional de Tumbes".

2. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad pública de la contratación es contribuir a la adecuada alimentación de los estudiantes beneficiarios mediante la provisión de raciones de almuerzo, elaboradas y distribuidas bajo criterios de calidad nutricional, inocuidad, higiene, oportunidad, cantidad, variedad y aceptabilidad, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes y con las especificaciones técnicas establecidas por la Universidad Nacional de Tumbes.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

3.1. OBJETIVO GENERAL

Contar con un servicio integral de provisión de raciones alimenticias de almuerzo para los estudiantes beneficiarios del semestre académico 2026-II, asegurando el cumplimiento de las condiciones nutricionales, sanitarias, operativas y de calidad establecidas en los presentes Términos de Referencia.

3.2. OBJETIVO ESPECIFICOS

- ✓ Contratar a una persona natural o jurídica especializada que cuente con capacidad técnica, profesional, operativa e infraestructura suficiente para prestar el servicio de alimentación universitaria con estándares adecuados de calidad, inocuidad y atención al usuario
- ✓ Garantizar que las raciones de almuerzo cumplan con la dosificación de alimentos, aporte energético y nutricional, composición, presentación, oportunidad de entrega y condiciones higiénico-sanitarias aprobadas por la Universidad Nacional de Tumbes.



4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

MARCO NORMATIVO Y TÉCNICO APLICABLE.

La prestación deberá ejecutarse de conformidad con la Ley N.° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, su Reglamento y modificatorias vigentes, en lo que resulte aplicable al objeto de la contratación.

Asimismo, deberá observarse la NTS N.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, aprobada mediante Resolución Ministerial N.° 157-2021-MINSA, así como las demás normas

sanitarias, de inocuidad, seguridad y salud en el trabajo y disposiciones sectoriales vigentes que resulten aplicables.

Para la planificación y cálculo nutricional se utilizarán, como referencias técnicas, la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva del MINSA y las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS/CENAN, en sus versiones vigentes o las que las sustituyan.

La programación alimentaria deberá guardar concordancia con las Guías Alimentarias para la Población Peruana aprobadas mediante Resolución Ministerial N.º 1353-2018-MINSA, promoviendo variedad, alimentos naturales o mínimamente procesados, frutas, verduras, menestras, cereales, tubérculos y fuentes de proteína de adecuada calidad.

4.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD DEL SERVICIO

4.1.1. DIAS DE ATENCION POR SEMESTRE

Según resolución aprobada por Consejo Universitario N° 0028-2026/UNTUMBES-CU, se aprueba el cronograma de actividades para inicio del año académico 2026.

SEMESTRE ACADEMICOS POR ATENDER

FECHAS	DÍAS
III semestre académico: 19/10/2026 – 08/01/2027	56 días hábiles

Observaciones:

- ✓ No se contabilizan sábados y domingos
- ✓ No se contabilizan la semana que corresponde a exámenes aplazados o sustitutorios (11/01/2027 al 22/01/2027)
- ✓ Tener en cuenta los días laborables recuperables
- ✓ En caso de existir un proceso de huelga que impida el desarrollo de clases con normalidad se tomaran medidas respectivas en coordinación en el área de abastecimiento y administración
- ✓ El inicio del servicio puede estar sujeto a cambio según lo que informa la universidad sobre el inicio de clases correspondientes al semestre 2026-II
- ✓ Se establece que, si se presenta el Fenómeno del Niño u otro evento climático adverso que genere lluvias intensas, inundaciones, interrupción de vías, afectación de las instalaciones o riesgos para la seguridad y salud



46

de los estudiantes y trabajadores, UNTUMBES podrá disponer la suspensión temporal del servicio de alimentación.

- ✓ También se precisa que, durante la suspensión, las raciones correspondientes a esos días podrán ser reprogramadas, compensadas o ajustadas, conforme a las condiciones contractuales y disposiciones de la Entidad.

Feriatos II semestre:

- ✓ 8 de diciembre: Inmaculada Concepción
- ✓ 09 diciembre: Batalla de Ayacucho
- ✓ 25 de diciembre: Navidad
- ✓ 01 de enero: Año nuevo
- ✓ 07 de enero: independencia de Tumbes

4.1.2. RACIONES PARA EL SEMESTRE 2026-II

El sistema de contratación es a precios unitarios, las cantidades son estimadas, por lo que la cantidad de raciones diarias podría variar de acuerdo con la coyuntura

La distribución de las raciones estará dividida en Tres (03) Locales, distribuidos de la siguiente manera:

<u>Descripción</u>	<u>UM</u>	<u>Cantidad Diaria</u>	<u>Días aproximados de atención</u>	<u>Raciones para contratar</u>
Raciones Almuerzo	UN	990	56 días hábiles	55,440

<u>Locales de Atención</u>	<u>Raciones Almuerzo</u>	<u>Cantidad Diaria</u>	<u>Días aproximados de atención</u>	<u>Raciones para contratar</u>
LOCAL 01 (Ciudad Universitaria)	500	500	56	28,000
LOCAL 02	490	490	56	27,440
TOTAL	990	990	56	55,440



NOTA: EL LOCAL DE PRODUCCIÓN PODRÁ FUNCIONAR DENTRO DE UNO DE LOS LOCALES DE ATENCIÓN

- ✓ La cantidad estimada de raciones mensual se determina en función al promedio de la demanda de los estudiantes del semestre académico 2026-II; la cantidad de raciones totales a contratar puede variar, de acuerdo con la necesidad presupuestal
- ✓ La preparación de los menús correspondientes al almuerzo de los estudiantes del semestre académico 2026-II, que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas, de calidad e higiene establecida según la normativa vigente.
- ✓ La Preparación de los menús correspondientes al almuerzo de los estudiantes del semestre académico 2026-II, se realizará en las instalaciones de la Universidad Nacional de Tumbes y/o en las Instalaciones del Contratista.
- ✓ Transporte y distribución de las comidas a las áreas de expendio que se indiquen y al módulo de distribución de alimentos.
- ✓ Recojo y traslado a la cocina del material usado y de los residuos de los alimentos, según normativa del manejo de residuos sólidos.
- ✓ Limpieza general de las instalaciones, áreas destinadas al expendio de los alimentos.

4.2. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

4.2.1. APOORTE ENERGETICO DE LAS RACIONES

El valor calórico total (VCT) diario de referencia para la planificación alimentaria será de 2 400 a 2 800 kcal/día, sujeto a validación por el profesional nutricionista de la UNTUMBES de acuerdo con las características de la población beneficiaria y la estructura del servicio.

Para efectos del servicio contratado, **el almuerzo aproximadamente el 40 % del VCT diario**. El porcentaje restante corresponde a otros tiempos de alimentación que no forman parte de la presente contratación.

Cada programación deberá presentar el aporte energético del almuerzo. Las variaciones deberán estar técnicamente sustentadas y aprobadas por el Servicio de Nutrición de la UNTUMBES.

La tolerancia de variación del aporte energético de cada ración será evaluada técnicamente por la nutricionista de la UNTUMBES, considerando la dosificación establecida, la composición del menú y el cálculo nutricional presentado por el contratista.



4.2.2. COMPOSICION NUTRICIONAL

Las raciones deberán mantener una distribución equilibrada de macronutrientes y aportar micronutrientes de interés para la población universitaria. Como criterio técnico mínimo de planificación, se considerará:

DISTRIBUCION CALORICA:

- ✓ Proteínas: aproximadamente 15 % a 20 % del VCT, priorizando fuentes de alto valor biológico y combinaciones adecuadas de origen vegetal y animal.
- ✓ Carbohidratos: aproximadamente 55 % a 60 % del VCT, priorizando cereales, tubérculos, menestras, frutas y otros alimentos naturales o mínimamente procesados.
- ✓ Grasas totales: aproximadamente 20 % a 30 % del VCT, priorizando grasas insaturadas y limitando el uso de grasas saturadas y productos con grasas trans.

4.2.3. CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIONAL

La programación deberá procurar un adecuado aporte de fibra dietaria y de micronutrientes de importancia nutricional, especialmente hierro, calcio, zinc, vitamina A, vitamina C, folato y vitamina B12, según corresponda a la composición de los alimentos. Se deberá evitar el exceso de sodio, azúcares libres y productos ultra procesados, en concordancia con las recomendaciones alimentarias nacionales.

INSUMOS	DESAYUNO	ALMUERZO
CARNES DE RES	3	2
AVES (pollo, gallina, pavita en medallón, pavo)	3	10
PESCADO FRESCO	0	10
MARISCOS*	0	1*
MONDONGO**	0	2*
HIGADO**	1*	2
CARNE DE CERDO	2	2*
CABRITO	0	2
EMBUTIDO	1	0
HUEVO	10	0
QUESO	5	0
PESCADO CONSERVA (lomito)	5	0
TOTAL	30	30

Los alimentos de origen proteico deberán programarse con variedad y frecuencia suficiente para evitar monotonía alimentaria, priorizando carnes magras, aves,



pescado, huevos, lácteos y menestras, de acuerdo con la disponibilidad, aceptación y evaluación nutricional.

La inclusión de vísceras podrá efectuarse de manera ocasional y previa evaluación del profesional nutricionista de la UNTUMBES, considerando características organolépticas, inocuidad, aceptación y pertinencia nutricional.

4.2.4. CONSIDERACIONES GENERALES

4.2.4.1. DE LOS ALIMENTOS

- ✓ El CONTRATISTA deberá acreditar la procedencia de los alimentos mediante guía de remisión, factura, boleta u otro documento válido que permita la trazabilidad del producto y del proveedor.
- ✓ Los alimentos perecibles y no perecibles deberán ser sometidos a recepción y control de calidad. Los cárnicos, pescados, aves, huevos, lácteos y demás alimentos de riesgo deberán contar con las condiciones sanitarias y documentarias correspondientes. La nutricionista de la UNTUMBES podrá realizar evaluación organoléptica y rechazar los productos que no cumplan las especificaciones; el contratista deberá retirarlos y reemplazarlos sin costo adicional.
- ✓ Los alimentos utilizados en la elaboración de las preparaciones deberán cumplir la normativa sanitaria vigente aplicable, incluyendo la Ley General de Salud, la normativa de inocuidad de los alimentos, la NTS N.° 173-MINSA/2021/DIGESA y sus modificatorias, así como las disposiciones sobre etiquetado y composición que correspondan.
- ✓ Reglamento de etiquetado nutricional, deberán ceñirse a las siguientes condiciones:
 - No se aceptarán productos a granel.
 - No se aceptarán productos sin fecha de vencimiento.
 - Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido.
 - Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento o adulterados.Los productos tienen que ser peruanos o tener su etiquetado nutricional visible.



42

Los productos tienen que ser peruanos o extranjeros siempre y cuando tengas de forma visible su etiquetado nutricional

4.3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES.

4.3.1. CARNICOS

- ✓ RES: Frescos de vacuno nacional: pulpa limpia, sin nervios, sin grasa color rojo característico, proveniente de reses de engorde, que brinde garantías de procedencia con certificado sanitario y sello de calidad, emitido por médico veterinario o el órgano de control pertinente (SENASA) Parte de carnes: Cabeza de lomo, lomo fino, lomo grueso, asado redondo, bola.
- ✓ MONDONGO : Parte de librillo, panza, sin considerar las tripas.
- ✓ CABRITO: Parte de pierna, sin considerar canilla; Cadera.
- ✓ CERDO: Parte chuleta, pierna, solomillo, panceta para chicharrones sin esternón.

4.3.2. PESCADO

- ✓ Fresco, con las características de frescura sui-generis. Agallas con buen color y olor, musculo firme al tacto, en filete. (Blanco, robalo, cherela, corvina, aguja, toyo de leche, mero). Según coordinación con Lic. Nutricionista de la UNTUMBES.
- ✓ Mariscos: Langostinos, calamar, conchas negras.
- ✓ CONSERVA DE PESCADO: con fecha de vencimiento, sin abolladuras, sin golpes, sin oxido.

4.3.3. AVES

Pollo, gallina, pavita frescos, olor característico, tejido no pegajoso, sin golpes, sin moretones, ni huesos rotos. En la preparación no se considerarán piel (pellejo), plumas, alas, menudencias. Así mismo, todas las carnes de aves deberán contar con copia simple de Autorización Sanitaria de funcionamiento o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos, vigente. Emitido por SENASA, proveído por la empresa donde se adquieren las carnes de aves.

- ✓ POLLO: Para guisos se considerará piernas, entrepiernas.
- ✓ PAVITA: Medallones, sin considerar la corva.
- ✓ PAVO: Parte pechuga, pierna



Nota: El tipo de corte de las carnes y los pescados serán determinados por la nutricionista de la UNTUMBES y coordinado con el nutricionista de la empresa.

El contratista debe realizar la provisión de cárnicos fresco, no congelados. No se aceptará alimentos congelados.

El contratista por ningún motivo utilizará alimentos rechazados.

4.3.4. HUEVOS

Frescos, limpios, íntegros con fecha de vencimiento.

4.3.5. LÁCTEOS

- ✓ Leche Evaporada entera.
- ✓ Mantequilla con o sin sal; con fecha de vencimiento. (no margarinas)
- ✓ Queso fresco pasteurizado con o sin sal.

4.3.6. EMBUTIDOS

Jamón inglés, jamón del País. Con registro sanitario y fecha de vencimiento

4.3.7. MERMELADA

Con registro sanitario y fecha de vencimiento, frasco de vidrio.

4.3.8. MIEL

Con fecha de vencimiento, registro sanitario

4.3.9. ACEITUNAS

Con fecha de vencimiento, no a granel. Deshuesada.

4.3.10. PALTA

Fuerte

4.3.11. CONDIMENTOS

Se utilizará en la condimentación de las preparaciones, hierbas aromáticas (perejil, tomillo, culantro, romero, orégano, hierba buena, albahaca, huacatay, hongo, laurel, etc..) e insumos naturales (azafrán, achiote, pimienta entera, kion, anís, comino, canela, clavo) según el tipo de preparación.

4.3.12. FRUTAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS:

Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a usar serán limpias, sin magulladuras, de mayor tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso.

Frecuencia de consumo al natural, jugos, postres y refrescos

- ✓ Frutas cítricas: mínimo 3 veces por semana, pudiendo utilizarse según estacionalidad y disponibilidad.



- ✓ Frutas de estación: mínimo 4 veces por semana, priorizando productos locales y de temporada.
- ✓ Verduras y hortalizas: presencia diaria, incluyendo preparaciones frescas y/o cocidas.
- ✓ Tubérculos y/o raíces: presencia regular, alternando las diferentes variedades disponibles.

4.3.13. VIVERES SECOS

Los víveres secos embolsados, de tamaño uniforme, sin residuos, sin elementos extraños, seleccionados, color uniforme sui-generis, y contar con registro sanitario.

4.3.14. MENESTRAS

Se incluirán como mínimo tres (3) veces por semana, de manera variada, utilizando productos de buena calidad, limpios, íntegros, sin presencia de plagas o elementos extraños y con adecuada rotación de almacenamiento.

4.3.15. CEREALES

Se incluirán diariamente y se promoverá la variedad entre arroz, trigo, quinua, kiwicha, avena, morón, maíz, fideos u otros, procurando alternar cereales y preparaciones.

4.3.16. HARINAS

Harina de plátano, Harina de maca, harina de trigo, harina de camote y diversas, según las preparaciones que lo requieran.

4.3.17. ACEITES

Se utilizarán aceites vegetales comestibles, envasados, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, priorizando aceites con predominio de grasas insaturadas. El aceite de oliva podrá utilizarse para preparaciones frías cuando corresponda.

- ✓ El aceite de oliva extra virgen se utilizará para ensaladas.



4.4. DOSIFICACION DE ALIMENTOS

4.4.1. DOSIFICACIÓN EN CASO DE ALMUERZO

Los pesos de cárnicos y otros alimentos deberán consignarse indicando expresamente si corresponden a peso bruto, peso neto comestible o peso cocido. Para efectos de control de dosificación de carnes de res, pescado y aves se considerará pulpa neta comestible, salvo que la ficha técnica indique lo contrario.

Pollo para plato de fondo	: 80 – 120 g
Carne de res o pollo (pulpa)	: 50 gr. (Sopas)
Huevo en decoraciones	
(ají de gallina, huancaína, causa, arroz tapado)	: 30 g
Embutidos en chaufa	: 40 g
Carne de Res	: 120g de pulpa en crudo
Churrasco	: 225 g
Carne de cerdo (crudo)	: 120g pulpa, Chuleta 225g.
Carne Pavo/pavita (crudo)	: 150 g de pulpa, 170 g medallones
Carne de Pescado (crudo)	: 120 g de filete.
Cabrito	: 120 g de pulpa, con hueso 225 g
Hígado	: 170 g
Gallina	: 225 g
Mondongo Fresco	: 120 g
Pavo	: 230 g de pulpa, con hueso 300 g
Mariscos envasados con fecha de vencimiento (Parte comestible)	: 150 g

4.4.2. DOSIFICACIÓN DE FRUTAS, VERDURAS, TUBERCULOS, MENESTRAS Y CEREALES

(PESO PARTE COMESTIBLE)

Frutas en jugos	: 250 gr
Fruta en batidos	: 200 gr



Fruta en mazamorra	: 50 g
Fruta para bebidas con cereal	: 50 g
Fruta en refrescos	: 80 g
Frutas frescas	: 200 g (refrigerios – almuerzo)
Fruta en compota	: 200 g
Cebada en refresco	: 50 g
Maíz morado en refresco	: 50 g
Verduras (ensaladas)	: 200 g (Almuerzo)
Tubérculos en sopa	: 40 g
Tubérculos en guarnición	: 100 g
Tubérculos en puré	: 100 g
Tubérculos	: 200 g
Menestras	: 50 g
Cereales	: 200 g
Arroz	: 100 g acompañado con guarnición (Peso crudo)
Arroz chaufa o con pollo	: 120 g (peso crudo)

El incumplimiento de la dosificación establecida será registrado por la supervisión y dará lugar al cálculo del faltante y a las acciones contractuales que correspondan. El contratista deberá presentar diariamente las hojas de dosificación y producción que permitan verificar las cantidades utilizadas.

4.4.3. ESQUEMAS DE ALIMENTACIÓN

ALMUERZO

Entrada. (200 g) régimen completo

- ✓ Ensaladas frescas y cocidas: 200 g para régimen dietoterapéuticos (hipoglúcidos, hipercelulósicos, blandas, etc.)
- ✓ Sopa (400 cc)
- ✓ Plato principal
- ✓ Refrescos de frutas naturales (200 cc)
- ✓ Frutas, según estación. (200 g) regímenes completos y régimen hipercelulósicos, etc.)
- ✓ Frutas con bajo nivel glicémico.
- ✓ Mazamoras de frutas

Los componentes del almuerzo deberán adecuarse al aporte energético aprobado para dicho tiempo de comida, respetando la dosificación, variedad y composición nutricional de la ficha técnica.



4.5. APROBACION PREVIA DE PROPUESTAS DE MENÚ

- ✓ La primera programación de menú se deberá presentar dentro de los 02 días siguientes a la firma del contrato, la misma que será evaluada por el Especialista en Nutrición designado por la UNTUMBES para su aprobación y posterior aplicación en el primer mes de atención.
- ✓ Previa aplicación de la programación de Menús, el Contratista proporcionará con 15 (quince) días de anticipación desde el segundo mes de haber iniciado la prestación de servicio, la planificación de los regímenes, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes, en base a una ración, indicando el total de preparaciones programadas en el mes, a fin que la Unidad de producción y control de la calidad alimentaria de la UNTUMBES pueda efectuar la evaluación, observaciones y correcciones de ser necesarias. Asimismo, una vez la empresa haya recepcionado la evaluación, observaciones y/o correcciones deberá remitir en un periodo de 3 días calendarios las subsanaciones correspondientes al servicio de nutrición de la UNTUMBES para su aprobación y aplicación.
- ✓ No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 2 semanas, así como cambios no comunicados oportunamente y/o sin justificación.
- ✓ Se deberá presentar la propuesta del menú mensual y se verificará quincenalmente el stock de alimentos según corresponda.
- ✓ El contratista entregará a los estudiantes, de acuerdo con lo solicitado por la Dirección de Bienestar Universitario, teniendo en cuenta la cantidad, dosificación, esquema de alimentación; así mismo la no entrega se considerará como omisión en la entrega de dieta.



4.6. FICHA TECNICA NUTRICIONAL DEL MENÚ

Cada menú mensual deberá estar acompañado de una ficha técnica por ración y por preparación, indicando como mínimo: nombre de la preparación, ingredientes, cantidad en gramos o mililitros, condición del peso (bruto, neto o cocido), número de raciones, método de preparación y rendimiento.

La ficha técnica deberá incluir el cálculo de energía (kcal), proteínas (g y %VCT), carbohidratos (g y %VCT), grasas totales (g y %VCT), grasa saturada, fibra dietaria y, cuando corresponda, sodio, hierro, calcio, zinc, vitamina A, vitamina C, folato y vitamina B12.

Los cálculos deberán sustentarse en las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos y/o fuentes técnicas oficiales reconocidas. La documentación será revisada y aprobada por la nutricionista designada por la UNTUMBES.

Cualquier sustitución de ingrediente que modifique el aporte nutricional, la dosificación, la calidad o las características de la preparación deberá ser comunicada previamente y contar con autorización del Servicio de Nutrición.

4.6.1. CRITERIOS TECNICOS DE APROBACION PREVIA DE PROPUESTA DE MENÚ

La evaluación de la calidad se efectuará, aplicando los criterios que se citan a continuación:

- ✓ Calidad nutricional: aporte energético, proteínas, carbohidratos, grasas, fibra y micronutrientes conforme a la ficha técnica aprobada.
- ✓ Cantidad y dosificación: cumplimiento del gramaje o volumen establecido para cada componente de la ración.
- ✓ Oportunidad: cumplimiento del horario de producción, transporte, disposición y entrega de las raciones.
- ✓ Inocuidad y condiciones sanitarias: cumplimiento de BPM, PHS, control de temperaturas, higiene, almacenamiento, transporte y servido.
- ✓ Variedad y aceptabilidad: diversidad de preparaciones, colores, texturas, sabores, alimentos y técnicas culinarias, evitando repeticiones innecesarias.

La evaluación de las propuestas se realizará de manera integral, considerando las características señaladas en estos Términos de Referencia y la normativa sanitaria vigente.

- ✓ Calidad
- ✓ Variedad
- ✓ Armonía
- ✓ Programación de regímenes
- ✓ Dosificación de nutrientes
- ✓ Calculo nutricional
- ✓ Distribución calórica de macronutrientes
- ✓ Diferenciación de tipo de proteínas



4.7. PLAN DE TRABAJO

El contratista deberá presentar dentro de los 05 días calendarios de firmado el contrato, a la Dirección de Bienestar Universitario un plan de trabajo para su aprobación, que incluya:

4.7.1. DOCUMENTACIÓN MINIMA Y CIERRE DEL SERVICIO

El plan de trabajo deberá incluir, además de los documentos señalados, el cronograma de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones utilizados, el procedimiento de atención de contingencias, el plan de reposición de insumos y el procedimiento de cierre y devolución de los ambientes utilizados.

El contratista mantendrá actualizados y disponibles los registros de recepción, almacenamiento, temperaturas, limpieza y desinfección, control de plagas, agua, producción, dosificación, distribución, raciones servidas, mantenimiento y capacitación del personal.

- ✓ Manual de buenas prácticas de manipulación (BPM)
- ✓ Plan de higiene y saneamiento.
- ✓ Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES), el cual debe precisar en su estructura:
- ✓ Programa de gestión integral de residuos sólidos: En este programa debe presentar los procesos, procedimiento y registros que deben implementar para minimizar los riesgos de contaminación por almacenamiento inadecuado de residuos sólidos. Los residuos sólidos deben de ser retirados diariamente. Los residuos de alimentos provenientes de áreas de comedor, así como los no consumidos serán recolectados en depósitos a pedal debidamente rotulados con tapa y bolsa de color rojo con capacidad de 75 a 140 litros, con un grosor de 2.5 micras que deberá de ser proporcionado por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para alimentación de animales, por lo cual deben de ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos biocontaminados. Y aquellos residuos no contaminantes del área de producción central serán recolectados en depósitos con tapa y bolsa de color negro debidamente rotulados.
- ✓ Programa de calidad de agua: En este programa el contratista debe de establecer todos los procesos, procedimientos y registros que permitan seguimiento a la calidad de agua, ya que como materia prima para la



elaboración de alimentos y para ejecución de limpieza y desinfección debe garantizar la calidad de esta.

- ✓ Cronograma de limpieza equipos y utensilios.
- ✓ Formatos que se utilizaran para la recolección de información: Registro de información de alimentos, control de alimentos perecibles y no perecibles que ingresan a las instalaciones donde se realizará la preparación de los menús, registro de control de temperatura del personal, control de temperatura de equipos de conservación, control de asistencia de personal.
- ✓ Se presentarán informes quincenales detallados de manera virtual y en físico según local, el cual se informará la cantidad de raciones repartidas por día y la cantidad de alumnos que recibieron la atención en el servicio de alimentación.
- ✓ De manera de semanal se presentará un informe de la lista de beneficiarios asistentes al servicio de alimentación separados por local de atención de manera virtual y físico.

4.7.2. VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

Los alimentos y las actividades comprendidas en la prestación deberán cumplir las disposiciones vigentes sobre calidad, higiene, inocuidad y seguridad alimentaria, incluyendo la Ley General de Salud, la legislación de inocuidad de alimentos, la NTS N.° 173-MINSA/2021/DIGESA, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias, las normas sobre etiquetado y alimentación saludable que resulten aplicables, las Guías Alimentarias para la Población Peruana, la Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva y demás disposiciones sanitarias vigentes, Guía de buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Servicios de Nutrición; Lineamientos para la Organización y Funcionamiento de los Servicios de Nutrición, Norma Técnica de Salud n° 103 – MINSA- / DGSP- V-O1. La supervisión del servicio se realizará mediante los formatos, procedimientos y registros aprobados por la UNTUMBES, sin perjuicio de las obligaciones de control y documentación que correspondan al contratista.



4.7.3. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ La empresa contratada se compromete a cumplir y observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (aprobado mediante Ley N°29783) y en su Reglamento (aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2012-TR) durante la ejecución de las prestaciones relacionada al servicio contratado, obligándose a implementar, dotar , proveer y/o suministrar a cada uno de sus trabajadores, los implementos de seguridad que correspondan de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente contratación dentro de las instalaciones de la UNTUMBES.
- ✓ El personal deberá contar con la cobertura de salud y los seguros exigibles por la normativa vigente y por las condiciones contractuales, incluyendo el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo cuando corresponda.
- ✓ El contratista tiene la obligación de distribuir diariamente el equipo de protección personal (EPP) a todo el personal que labora en distintas áreas de trabajo, así como el cumplimiento en las especificaciones de su uniforme. Según la Directiva Administrativa n° 321-MINSA/DGIESP-2021
- ✓ Los EPP se utilizarán según el nivel de riesgo, el puesto de trabajo, la evaluación de riesgos y las disposiciones sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo vigentes.
- ✓ La empresa deberá de implementar un área de cambio de EPP al ingreso del área de producción.
- ✓ Al inicio de la prestación y de manera mensual, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, el contratista presentará al Servicio de Nutrición la documentación vigente que corresponda para acreditar el SCTR y demás seguros exigibles de su personal.



4.7.4. VERIFICACIÓN DE CONTROL DE CALIDAD DE PREPARACIONES ENTREGADAS

El control de calidad de las preparaciones será responsabilidad de la nutricionista supervisora de la UNTUMBES, quien podrá verificar cantidad, dosificación, temperatura, presentación y características organolépticas (olor, sabor, color, textura y apariencia), antes y/o durante la distribución.

4.7.5. VERIFICACIÓN DEL CONTROL DE LAS RACIONES ENTREGADAS

El control de asistencia de los estudiantes beneficiarios se efectuará mediante el sistema informático y/o biométrico que disponga la UNTUMBES, permitiendo la validación individual, registro de la entrega y trazabilidad de las raciones, de acuerdo con las condiciones operativas y disposiciones de protección de datos que resulten aplicables.

4.8. LUGAR, METRADO, PLAZO Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.8.1. LUGAR

El servicio de Alimentación y nutrición se brindará en las diferentes facultades beneficiadas con el servicio y en el Campus de la Universidad Nacional de Tumbes en la Ciudad Universitaria – Pampa Grande – Tumbes, para lo cual deberá presentar adjunta a su oferta su propuesta de disposición de ambientes tanto proporcionados por la UNTUMBES como dispuestos por parte del proveedor del servicio, teniendo en consideración que los ambientes con los que se debe contar como mínimo son:

AMBIENTES Y CARACTERÍSTICAS	LOCALIZACIÓN	CANTIDAD
Local para la atención de las facultades de Ciencias Económicas, Ciencias Agrarias y Pesquería y Ciencias del Mar y para elaboración y preparado de las raciones (De Producción).	Localizado dentro de las tres cuadras de las calles o avenidas que estén cerca a la parada del bus que va hacia las facultades de ciencias agrarias e ingeniería pesquera y ciencias del mar y de la facultad de ciencias económicas o que terminen cerca a la Plazuela Bolognesi y el área producción debe estar ubicada dentro de uno de los locales de atención al alumnado	1
Local – módulo de distribución de alimentos) dispuesto en la	Localizado a espaldas del área administrativa de la	1



ciudad universitaria de la UNTUMBES - 1	Universidad Nacional de Tumbes.	
--	------------------------------------	--

4.8.2. AFORO DE LOS LOCALES

El aforo será según la cantidad de raciones dadas por cada local donde se entregarán las raciones, exceptuando el local que se ubica en ciudad universitaria.

Local 01: Como mínimo de 250 personas

4.8.3. PLAZO

La contratación tendrá una vigencia aproximada de cincuenta y seis (56) días hábiles, según el calendario académico y las disposiciones de la Universidad, y/o hasta agotar las raciones totales contratadas, lo que ocurra primero. La atención será de lunes a viernes, salvo modificaciones comunicadas por la Universidad.

La atención será de lunes a viernes en los tres locales donde se dará el servicio de alimentación.

4.9. DISPOSICION DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

La distribución del personal responsable establecido por la empresa será en coordinación con el responsable designado por la Universidad Nacional de Tumbes. Es responsabilidad del contratista definir al nutricionista y/o Ingeniero de Industrias Alimentarias y/o Agroindustrias, que estará a cargo de la distribución de las raciones de lunes a viernes en los horarios establecidos para su distribución.

La atención a los estudiantes del semestre académico 2026-II se realizará en los horarios establecidos por la Universidad. Como referencia operativa: almuerzo de 11:00 a 14:30 horas, pudiendo ser modificados por la Entidad según las necesidades del servicio.



Tiempo de Ingesta Alimentaria	Inicio	Termino
	Atención	
Almuerzo	11:00 am	02:30 pm

- ✓ Los alimentos deberán estar listos y dispuestos en cada local de atención al alumno, 20 minutos antes del inicio del tiempo de ingesta alimentaria, ya sea desayuno o almuerzo.
- ✓ Las preparaciones serán evaluadas de manera aleatoria por la nutricionista de la UNTUMBES la misma que verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, mediante la evaluación sensorial organoléptica; quien

considerará aptas y no aptos, siendo devueltas aquellas que se consideren no aptas para la distribución hacia los estudiantes; teniendo que ser remplazadas por nuevas preparaciones. Por ningún motivo las preparaciones rechazadas serán distribuidas a los estudiantes.

- ✓ La programación de menú deberá presentarse mensualmente con la anticipación establecida en el numeral 4.7, acompañada de las fichas técnicas nutricionales, dosificación y documentación de respaldo.
- ✓ El contratista deberá presentar junto con el menú propuesto el Kardex de los alimentos que se tienen en el almacén el cual se revisará quincenalmente el stock de alimentos.
- ✓ Para la evaluación sensorial organoléptica el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la institución, el cual será servido y entregado al supervisor de nutrición de la UNTUMBES antes de que sea servido y distribuido las preparaciones durante los días de monitoreo. Por ningún motivo el contratista servirá y distribuirá las preparaciones antes de que la nutricionista de la UNTUMBES realice la evaluación sensorial organoléptica los días de monitoreo.
- ✓ El contratista deberá realizar controles bromatológicos y/o microbiológicos cuando sean solicitados por el Servicio de Nutrición, especialmente ante situaciones de riesgo, sospecha de contaminación, resultados no conformes o cuando la normativa o autoridad competente lo requiera.
- ✓ El profesional nutricionista del contratista deberá permanecer durante el horario operativo del servicio y garantizar la coordinación permanente con la nutricionista de la UNTUMBES. Cuando por la naturaleza del proceso se requiera otro profesional técnico, su presencia se coordinará con la Entidad.



4.10. INFRAESTRUCTURA ESTRATEGICA

4.10.1. APESCTOS GENERALES

4.10.1.1. ESTRUCTURA FISICA DEL LOCAL DEL COMEDOR

La infraestructura y las condiciones sanitarias del servicio deberán cumplir la NTS N.° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, y sus modificatorias.

4.10.1.2. UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA DE LOS LOCALES DEL CONTRATISTA

Los establecimientos destinados al funcionamiento de servicios alimentarios y/o restaurantes, y servicios afines deben estar ubicados en

lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación.

Asimismo, se cumplirán las siguientes condiciones:

- ✓ Los pisos serán con materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.
- ✓ Las paredes deben ser de materiales impermeables, inadsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.
- ✓ Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.
- ✓ Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.
- ✓ Las puertas deben ser de superficie lisa e inadsorbente, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos o sirven los alimentos.
- ✓ La existencia de pasadizos exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.
- ✓ Los locales tienen que ser ventilados caso contrario contar con aire acondicionado



4.10.1.3. ALMACEN

Con respecto a la temperatura que se debe de tener en el almacén.

- ✓ Almacén de secos: deberá mantenerse en condiciones de temperatura, humedad, ventilación y limpieza que eviten el deterioro y contaminación de los productos; cuando la ficha técnica del alimento establezca una condición específica, esta deberá cumplirse. (menor de 21 °C)

- ✓ Alimentos refrigerados: se conservarán dentro del rango de temperatura indicado por el fabricante y/o por la normativa sanitaria aplicable, utilizando equipos con termómetro operativo y registros de control. (3 a 12° C)
- ✓ Alimentos congelados: cuando su uso esté autorizado, se conservarán a la temperatura exigida por la normativa sanitaria y/o por el fabricante, con registro y control de la cadena de frío. (con cámaras que estén en un rango de - 12° C)
- ✓ El almacén debe de ser un área donde se tenga el espacio suficiente para almacenar los alimentos y/o víveres.
- ✓ Tener estantes de acero inoxidable o de metal suficientes para almacenar los alimentos y/o víveres.
- ✓ Contar con parihuelas.
- ✓ Los establecimientos del Contratista deberán disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.

4.10.1.4. SERVICIOS HIGIENICOS

- ✓ Los servicios higiénicos no deben tener acceso directo al servicio alimentario, las puertas deben tener ajuste automático y permanecerán cerradas excepto durante las operaciones de limpieza. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material fácil de higienizar. Los servicios higiénicos deben estar separados para cada sexo y su distribución por frecuencia de uso.
- ✓ Los servicios higiénicos deben de estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado de manos



4.11. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

- ✓ Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde

se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

- ✓ Se debe de contar con Horarios para el recojo de residuos sólidos para así evitar la contaminación cruzada.
- ✓ El ambiente donde se almacenen los residuos sólidos hasta el momento de su recolección debe de ser en otra área y alejado del área de cocina.
- ✓ Se debe de realizar la segregación de los residuos sólidos en orgánicos e inorgánicos.

4.12. SERVIDO DE COMIDAS

- ✓ La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo con las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.
- ✓ Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.
- ✓ Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.



4.12.1. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE SERVIDO

- ✓ Los alimentos deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- ✓ El vehículo de preferencia debe ser exclusivo para transportar alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada con productos no alimenticios.

- ✓ Los procesos, frecuencia y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio el cual será contratado.
- ✓ Los alimentos e implementos de servido deben estar protegidos durante el transporte.
- ✓ Los alimentos que requieren ser mantenidos en caliente (más de 70 °C) o frío (refrigeración/congelación) deben mantener dichas condiciones al momento de transporte.
- ✓ El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe ser en un tiempo no mayor a dos horas de las cuales deben estar entre la preparación y el consumo a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada.

4.12.2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal encargado de realizar la labor del servido de los alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias

4.12.2.1. SALUD

El personal encargado del servido de los alimentos no debe presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos, tales como:

- ✓ Procesos diarreicos
- ✓ Ictericia
- ✓ Vómitos
- ✓ Procesos respiratorios
- ✓ Dolor de garganta
- ✓ Fiebre
- ✓ Heridas infectadas y abiertas.
- ✓ Infecciones cutáneas: oídos, ojos y nariz.

El manipulador de los alimentos debe comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan o aparezcan cualquiera de las enfermedades o características mencionadas, a fin de no tener contacto con los alimentos.

El empleador tiene de responsabilidad que sus manipuladores de alimentos pasen chequeos médicos relacionados con las ETAS e inmunizaciones correspondientes estando en los documentos



25

pertinentes y disponibles para la vigilancia y control que realice la encargada de la entidad

4.12.2.2. HIGIENE

El manipulador de alimentos debe de mantener una rigurosa higiene personal del cual tiene que seguir las siguientes características:

- ✓ Cabello corto, limpio y recogido.
- ✓ No llevar artículos de uso personal (aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celulares, llaves, lapiceros, entre otros)
- ✓ Manos limpias con uñas cortas y sin esmalte.
- ✓ No fumar, ni comer durante el servido de los alimentos
- ✓ Evitar maquillaje en las mujeres
- ✓ Evitar bigote y barba en varones.

4.12.2.3. VESTIMENTA

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

4.13. MEDIDAS DE SANEAMIENTO

4.13.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El empleador deberá contar con un programa de higiene y saneamiento en forma documentada y detallada, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de los ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo y prevención y control de plagas.

Los productos de limpieza y desinfección deben contar con registro sanitario y ser manejado por personal capacitado.

4.13.2. PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.

- ✓ Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- ✓ Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.
- ✓ Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- ✓ Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.

4.14. PERSONAL DEL CONTRATISTA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para el adecuado funcionamiento del servicio, la empresa adecuará sus Recursos Humanos requeridos considerando el siguiente requerimiento:

PERSONAL REQUERIDO	TOTAL, DE PERSONAL
NUTRICIONISTA	1
ASISTENTES DE NUTRICIÓN	1
INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O AGROINDUSTRIAL, PARA PRODUCCIÓN	1
MAESTRO COCINERO	1
AYUDANTE DE COCINA ÁREA DE COCINA CENTRAL	4
PERSONAL DE LIMPIEZA	3
PERSONAL DE ATENCION EN SALON	6
TOTAL	19



El contratista hará entrega previo inicio del servicio 02 juegos de uniforme completo de acuerdo con lo que se indica a continuación, en presencia de la nutricionista de la

27

UNTUMBES. Al momento de la entrega del uniforme se levantará un acta como evidencia de ello en presencia de la nutricionista de la UNTUMBES.

4.14.1. UNIFORMES

4.14.1.1. PROFESIONAL

Nutricionista, Industrias Alimentarias y/o Agroindustrias de Producción de la empresa:

- ✓ Chaqueta o guardapolvo, de color blanco con logo de la empresa
- ✓ Gorro y mascarilla descartable cambio diario en cada turno (De uso exclusivo para el trabajo)
- ✓ Guantes descartables (Los guantes serán utilizados para realizar el control de calidad de alimentos y degustaciones de las preparaciones. El cambio de los guantes se realiza cuantas veces sea necesario).
- ✓ Fotocheck con fotografía reciente

4.14.1.2. NO PROFESIONAL

Chaqueta de color blanco con logo de la empresa (De uso exclusivo para el trabajo)

- ✓ Camisa de color blanco para el personal de atención en salón
- ✓ Delantal impermeable no inflamable para cocineros
- ✓ Delantal impermeable no inflamable para y personal de limpieza
- ✓ Delantal de tela para el personal de atención en salón
- ✓ Guantes descartables (Los guantes son utilizados para preparar alimentos que no ingresan a cocción, ensaladas, jugos, batidos, servido de alimentos, distribución de alimentos. El cambio de los guantes se realiza cuantas veces sea necesario).
- ✓ Guantes de jebe para personal de limpieza
- ✓ Botas de Jebe blancas antideslizantes (Para personal de cocina y limpieza)
- ✓ Uniforme de color claro diferente al blanco para personal de limpieza (De uso exclusivo para el trabajo)
- ✓ Fotocheck con fotografía reciente
- ✓ Gorro y mascarilla descartable cambio diario en cada turno (De uso exclusivo para el trabajo).



- ✓ El cambio de ropa del personal será dentro de las instalaciones del local.
- ✓ El personal del contratista vestirá durante las horas de trabajo con uniforme de acuerdo con lo antes mencionado.

El personal del Contratista deberá regirse bajo las siguientes normas de conducta:

- Pulcritud y orden personal en todo momento.
- Puntualidad y confiabilidad.
- Respeto y Cortesía.
- Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa, no transparencias.

4.14.2. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNTUMBES. En caso de que sucedieran actos relacionados con la dependencia laboral, que alteren la normal atención alimentaria de los estudiantes (paros, protestas), se optara por la sustitución del personal por parte del contratista.

4.14.3. El contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal destacado. Para tal confirmación, el Contratista presentará a la Dirección de Bienestar Universitario, copia de del comprobante de pago firmadas por el empleador y trabajador con un tiempo no mayor de 30 días. Así mismo se hará el cruce de información en forma aleatoria con los sistemas de la UNTUMBES para verificar si el personal está acreditado. Si se detecta alguna incongruencia será sancionado con penalidad.

4.14.4. De ser necesario el contratista presentará al servicio de nutrición del personal reten como mínimo (01) por personal clave y no clave, que cubrirá la ausencia por enfermedad, descanso médico, permiso u otro impedimento que haya ocasionado la inasistencia del personal a laborar a la entidad. El perfil del personal rete deberá ser igual o superior de lo requerido en Término de Referencia.

4.14.5. Se deberá llevar el registro de control y toma diaria de temperatura de todo el personal que labora al ingreso del turno, así como de otros síntomas sospechosos y el estado de fatiga mental, así mismo será verificado por la nutricionista de la UNTUMBES.



4.14.6. El personal del contratista debe cumplir con el siguiente perfil y así mismo realizar las actividades que se mencionan en los siguientes párrafos y otras funciones que mencionan en su Manual de funciones:

4.14.6.1. NUTRICIONISTA

Deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del título profesional.

I. PERFIL

- ✓ Título Profesional en nutrición, habilitado por su respectivo colegio profesional.
- ✓ Carnet de sanidad
- ✓ Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas.
- ✓ Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.
- ✓ 06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.

II. ACTIVIDADES

- ✓ Coordinar todos los aspectos técnicos para la adecuada prestación del servicio con la nutricionista de la UNTUMBES; por ser quien dirige la producción alimentaria, representa al contratista; debiendo firmar los formatos de los procesos alimentarios (desde la recepción del alimento hasta producción final del mismo) y actas de supervisión que el área usuaria lo determine.
- ✓ Realizar requerimiento de alimentos por cada tiempo de comida en una pizarra la cual deberá estar visible en el área de producción.
- ✓ Elaborar la dosificación de alimentos de acuerdo con el Termino de Referencia y aquellos alimentos que no se mencionen en términos de referencia se consideraran de acuerdo a la Tabla de Dosificación de Alimentos, (Ministerio de Salud. RM - 046 – 82 – SA/DVM) y la Tabla de dosificación para los Servicios de alimentación colectiva.
- ✓ Presentar a la Nutricionista de la UNTUMBES la copia del formato de la dosificación (g, ml) de alimentos que se utilizarán diariamente, el cual estará visible para el uso de este por el maestro cocinero en las diferentes preparaciones de regímenes normales.
- ✓ Retirar inmediatamente alimentos rechazados por la nutricionista de la UNTUMBES del área de producción y requerirá inmediatamente su reemplazo



- ✓ Supervisar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad alimentaria, y sanitaria de las preparaciones.
- ✓ Llevar el registro de requisiciones de insumos.
- ✓ Mantener y supervisar la buena presentación (uniformes) e higiene personal según normas sanitarias vigentes.
- ✓ Vigilancia y monitoreo del cumplimiento de entrega de alimentos en los horarios establecidos.
- ✓ Aplicar normas de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Controlar y registrar el mantenimiento, conservación y uso adecuado del ambiente, equipos, mobiliario y materiales de trabajo.
- ✓ Supervisar la adecuada dosificación de alimentación.
- ✓ Efectuar el control y reporte de limpieza y desinfección de cocina, equipos, enseres, vajilla y servicios, así como el embolsado y eliminación de desechos.
- ✓ Supervisar las funciones del personal a su cargo.
- ✓ Supervisar la asistencia, labor y efectividad del personal a su cargo.
- ✓ Contar con los manuales, registros y otros documentos especificados en el TDR de manera permanente y actualizada.
- ✓ Entre otras mencionadas en el manual de funciones.

4.14.6.2. ASISTENTE DE NUTRICIÓN

Deberá acreditar el grado académico mediante la presentación de la copia del Bachiller.

I. PERFIL

- ✓ Bachiller en nutrición
- ✓ Carnet de sanidad
- ✓ Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas.
- ✓ Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.
- ✓ 06 meses de experiencia en servicios de Alimentación y afines.

II. ACTIVIDADES

- ✓ Coordinar con la nutricionista a cargo los aspectos técnicos para la adecuada prestación del servicio con la nutricionista de la UNTUMBES.



- ✓ Llevar control Realizar requerimiento de alimentos por cada tiempo de comida en una pizarra la cual deberá estar visible en el área de producción.
- ✓ Supervisar la dosificación entregada por la nutricionista a cargo junto con el maestro cocinero y verificar las raciones correspondientes.
- ✓ Monitorear los alimentos perecibles y no perecibles dentro del almacén y verificar fecha de ingreso y vencimiento.
- ✓ Supervisar las buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad alimentaria, y sanitaria de las preparaciones.
- ✓ Llevar el registro de requisiciones de insumos.
- ✓ Mantener y supervisar la buena presentación (uniformes) e higiene personal según normas sanitarias vigentes.
- ✓ Vigilancia y monitoreo en conjunto con la nutricionista a cargo del servicio del cumplimiento de entrega de alimentos en los horarios establecidos.
- ✓ Aplicar normas de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Controlar y registrar el mantenimiento, conservación y uso adecuado del ambiente, equipos, mobiliario y materiales de trabajo.
- ✓ Monitorear la adecuada dosificación de alimentación.
- ✓ Efectuar el control y reporte de limpieza y desinfección de cocina, equipos, enseres, vajilla y servicios, así como el embolsado y eliminación de desechos.
- ✓ Supervisar las funciones del personal a su cargo.
- ✓ Supervisar la asistencia, labor y efectividad del personal a su cargo.
- ✓ Contar con los manuales, registros y otros documentos especificados en el TDR de manera permanente y actualizada.
- ✓ Entre otras mencionadas en el manual de funciones



4.14.6.3. INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O AGROINDUSTRIAS PARA AREA DE PRODUCCIÓN

I. PERFIL

- ✓ Título Profesional en ingeniería de industrias alimentarias y/o agroindustria
- ✓ Carnet de Sanidad

- ✓ Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas.
- ✓ Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.
- ✓ Capacitación en industrias alimentarias con una duración como mínima de 60 horas lectivas.
- ✓ 01 año de experiencia en servicios de Supervisor de Control de Calidad en el Área de Alimentos

II. ACTIVIDADES

- ✓ Supervisar y controlar permanentemente el flujo operacional de la producción de las dietas desde la adquisición de alimentos, almacenamiento, operaciones preliminares, operaciones intermedias y operaciones finales, dicha supervisión deberá contar con documentos verificables (Registro de requisición de alimentos, dosificación de alimentos, entre otros) que posteriormente serán solicitados por la Nutricionista de la UNTUMBES.

4.14.6.4. OTRO PERSONAL

4.14.6.4.1. MAESTRO COCINERO

I. PERFIL

- ✓ Estudios de secundaria completa.
- ✓ Experiencia en servicios de Alimentación. (Experiencia 01 un año en la preparación de dietas)
- ✓ Capacitación en BPM, POES.

II. ACTIVIDADES

- ✓ Coordinar el menú a preparar con el personal clave de la empresa.
- ✓ Elaborar preparaciones para los estudiantes de acuerdo con la programación
- ✓ Servir las raciones de alimentos.
- ✓ Verificar la calidad y la cantidad de los insumos para la preparación del menú



- ✓ Asignar funciones al personal ayudante de cocina de acuerdo con las preparaciones nombrando responsable para cada preparación de ser el caso.
- ✓ Vigilar que se cumplan las normas de bioseguridad.
- ✓ Supervisa que las preparaciones cumplan con reglas de cocción, aceptabilidad, gustabilidad y características organolépticas propios de la preparación.
- ✓ Organizar la distribución de las preparaciones en las diferentes áreas.
- ✓ Velar por el cuidado y el mantenimiento de los equipos estratégicos y otros en general.
- ✓ Realizar en forma diaria el inventario de utensilios del servicio.
- ✓ Llevar a cabo la limpieza y desinfección del ambiente físico, equipos, menaje vajillas y alimentos.
- ✓ Recoger el pedido de utensilios y útiles de aseo de acuerdo con el calendario establecido.
- ✓ Cumplir con las medidas de bioseguridad en el desarrollo de sus funciones.
- ✓ Comunicar cualquier síntoma de enfermedad al personal clave.
- ✓ Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato (nutricionista) y otras mencionados en el manual de funciones.



4.14.6.4.2. AYUDANTE DE COCINA

I. PERFIL

- ✓ Estudios de secundaria completa.
- ✓ 6 meses de experiencia en ayudante de cocina
- ✓ Capacitación en BPM y PHS.

II. ACTIVIDADES

- ✓ Coordinar las diferentes actividades a realizar.
- ✓ Verifica la programación del menú a preparar.
- ✓ Realiza la desinfección de los insumos y mesa de trabajo.
- ✓ Coordina con el maestro de cocina y/o chef sobre la preparación.

- ✓ Cumplir con las normas de bioseguridad alimentaria en todas sus actividades.
- ✓ Realizar preparaciones preliminares lavado y desinfección de verdura y mesa de trabajo bajo supervisión.
- ✓ Habilitación de las verduras, frutas y demás insumos para las preparaciones respectivas.
- ✓ Distribución de las preparaciones a las diferentes áreas de expendio designadas por la UNTUMBES.
- ✓ Mantener el orden y aseo del ambiente de producción de alimentos.
- ✓ Velar por la seguridad, conservación, mantenimiento y correcta devolución de los bienes asignados al servicio.
- ✓ Segregación adecuada de restos de alimentos y otros.
- ✓ Lavar los equipos usados.
- ✓ Comunicar cualquier síntoma de enfermedad al personal clave.
- ✓ Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato (nutricionista) y otras mencionados en el manual de funciones

4.14.6.4.3. **PERSONAL DE LIMPIEZA**

I. PERFIL

- ✓ Estudios de secundaria completa.
- ✓ 06 meses de experiencia en limpieza
- ✓ Capacitación en PHS (Programa de Higiene y Saneamiento)

II. ACTIVIDADES

- ✓ Mantener el orden y aseo del ambiente de producción de alimentos.
- ✓ Velar por la seguridad, conservación, mantenimiento y correcta devolución de los bienes asignados al servicio.
- ✓ Segregación adecuada de restos de alimentos y otros.
- ✓ Realizar la limpieza y desinfección de todas las áreas de producción en cada tiempo de comida.
- ✓ Las demás funciones que le asigne su jefe inmediato (nutricionista) y otras mencionados en el manual de funciones



13

4.14.6.4.4. PERSONAL DE ATENCION EN EL SALON

I. PERFIL

- ✓ Estudios de secundaria completa.
- ✓ 03 meses de experiencia en atención al cliente
- ✓ Capacitación en BPM y PHS

II. ACTIVIDADES

- ✓ Mantener el orden y el aseo en el salón de atención
- ✓ Recoger los tickets para la entrega de la ración de alimentos que corresponde
- ✓ Brindar adecuada atención y servicio a los usuarios del servicio a brindar.
- ✓ Atención adecuada y oportuna durante el tiempo del servicio en salón.

4.15. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- ✓ El contratista para la prestación del servicio se obliga a cumplir con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM), siendo responsable de mantener la inocuidad alimentaria durante todo el proceso de elaboración alimentaria.
- ✓ El personal del contratista es responsable de llevar a cabo la limpieza y desinfección del ambiente físico, equipos, menaje, vajillas y alimentos.
- ✓ El contratista está obligado implementar un gabinete de higienización exclusivo para el personal manipulador de alimentos que debe contener jabón líquido, papel toalla, escobilla para uñas, instructivo de lavado de manos, etc.
- ✓ El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección diaria correspondiente de acuerdo con las recomendaciones normadas por MINSA.
- ✓ El contratista para evitar la proliferación de vectores mantendrá la limpieza y el orden de los equipos, menajes etc., así mismo presentará el programa de fumigación y desratización cuya ejecución debe estar a cargo de empresas certificadas que emitan la constancia correspondiente.
- ✓ El contratista se obliga a cumplir con el control de salud de su personal acorde a lo establecido en la LEY DE SALUD OCUPACIONAL siendo el primer control a los 30 días de iniciada la prestación del servicio.



- ✓ El Contratista con relación a los residuos de alimentos, cautelará que: Los residuos de alimentos no consumidos serán recolectados en depósitos con tapa a pedal debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color rojo con capacidad de 75 a 140 litros, con un grosor de 2.5 micras que deberá ser proporcionado por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, por lo cual deberán ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos Bio contaminados.
- ✓ El contratista deberá ser responsable de la eliminación de los residuos sólidos de alimentos y desechos generados por el servicio de alimentación debiendo ser retirados de los establecimientos y ambientes donde se presta el servicio en forma diaria.

5. MANTENIMIENTO, REPARACION Y DEVOLUCION DE LOS AMBIENTES UTILIZADOS

El CONTRATISTA será responsable de conservar en adecuado estado de uso, limpieza, higiene y funcionamiento los ambientes, instalaciones, mobiliario, equipos y demás bienes de la UNTUMBES que le sean entregados o puestos a disposición para la prestación del servicio, sin perjuicio del mantenimiento estructural que corresponda exclusivamente a la Entidad.

Durante la ejecución del contrato deberá realizar, a su costo, el mantenimiento preventivo y las reparaciones menores necesarias que deriven del uso ordinario de sus operaciones o de daños atribuibles a su personal, proveedores o terceros bajo su responsabilidad.

Al término de la prestación, el contratista deberá retirar sus bienes, equipos, utensilios, materiales, insumos, residuos y cualquier instalación temporal que hubiera incorporado, dejando los ambientes completamente limpios, desinfectados, despejados y en condiciones adecuadas de conservación y uso.

Todo daño, deterioro, rotura, perforación, alteración o desperfecto ocasionado durante la ejecución del servicio y atribuible al contratista deberá ser reparado o restituido a su condición anterior, sin costo para la UNTUMBES. No se considerará como daño atribuible el desgaste razonable derivado del uso normal y autorizado.

Antes de la culminación del servicio se realizará una inspección conjunta entre la UNTUMBES y el contratista, dejando constancia en un Acta de Entrega y Devolución de los Ambientes, Equipos y Bienes. Las observaciones deberán ser subsanadas dentro del plazo que determine la Entidad y, cuando corresponda, antes de emitirse la conformidad final.



Cualquier intervención en infraestructura, instalaciones eléctricas, sanitarias, de gas u otras instalaciones de la Universidad deberá contar previamente con autorización de la Entidad y ejecutarse por personal técnicamente competente, cumpliendo las normas de seguridad aplicables.

6. CONTROL Y COMUNICACIÓN DE VARIACIÓN DE LA CANTIDAD

La cantidad de raciones programadas para cada jornada de atención no podrá ser modificada, reducida o incrementada por el Contratista sin comunicación previa y coordinación con el área usuaria de la UNTUMBES. Toda variación en la cantidad de raciones requeridas deberá ser comunicada como mínimo con un (01) día de anticipación a la jornada correspondiente, indicando la cantidad inicialmente programada, la cantidad requerida y el motivo de la variación, a fin de permitir la adecuada planificación de la adquisición, preparación, distribución y control del servicio.

En caso de presentarse una variación en la cantidad de raciones sin la comunicación previa dentro del plazo señalado, o se produzca una modificación no autorizada que afecte la adecuada prestación del servicio, el área usuaria dejará constancia del hecho mediante el informe correspondiente y/o Acta de Supervisión, detallando la incidencia, la cantidad de raciones involucradas y las consecuencias generadas, para las acciones administrativas y contractuales que correspondan.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

- ✓ El contratista se obliga a contar con una persona, que se responsabilice de administrar y resolver todo tipo de contingencias que se presenten durante la prestación del servicio garantizando el cumplimiento de las obligaciones del contratista.
- ✓ El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNTUMBES.
- ✓ A la UNTUMBES no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia de este.



- ✓ En tal sentido, el Contratista deberá presentar al Servicio de Nutrición, el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, en forma obligatoria al inicio de la prestación de servicio.
- ✓ El proveedor deberá proporcionar a su personal designado un carné de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carné, nombre de la empresa.
- ✓ El Contratista para garantizar la atención alimentaria de los alumnos, contará con un stock de víveres para dos (2) días como mínimo. Los alimentos adquiridos, se recepcionarán en el turno de mañana para verificar su calidad.
- ✓ Al finalizar la prestación, el contratista deberá cumplir las obligaciones de cierre, limpieza, retiro de bienes, mantenimiento, reparación y devolución previstas en el numeral 6.9, incluyendo la suscripción del Acta de Entrega y Devolución de los Ambientes, Equipos y Bienes.

8. RESULTADOS ESPERADOS

El responsable del monitoreo de nutrición de la Universidad Nacional de Tumbes- Asignada por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO- servicio de Nutrición, es la encargada de verificar y de ser el caso corregir la programación de las preparaciones normales, planificadas de acuerdo a guías, protocolos y estándares nacionales e internacionales, con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales; individuales y colectivos de los estudiantes, asegurando la calidad óptima, inocua y adecuada.

Cumplimiento satisfactorio al objeto contrato y los términos de referencia, siendo su principal responsabilidad garantizar que las preparaciones lleguen en las mejores condiciones al usuario final.



9. EVALUACION DE LOCALES

9.1. ACTA DE ENTREGA Y DEVOLUCION

Como resultado de la inspección final se emitirá un acta que consigne el estado de los ambientes, instalaciones, equipos y bienes entregados al contratista, las condiciones de devolución, las observaciones encontradas y, de ser necesario, el plazo de subsanación. La conformidad final podrá considerar la verificación de estas obligaciones.

Antes del inicio de la prestación del servicio, el área usuaria verificará el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios alimentarios y/o restaurantes aplicando ficha de evaluación (anexo 1).

10. REQUISITOS ADICIONALES PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

10.1. DOCUMENTOS REFERENTES AL EQUIPO DE TRABAJO DEL PROVEEDOR

- ✓ Constancia de capacitación al personal en Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento (Personal no clave).
- ✓ Carnet de sanidad vigente expedido por DIRESA y/o Municipalidad Provincial de todo el personal
- ✓ Constancia de habilidad del Personal Clave.
- ✓ Documentación sanitaria y de salud ocupacional exigible según la normativa vigente para el personal manipulador, cuando corresponda.
- ✓ Los EPP se utilizarán según el nivel de riesgo, el puesto de trabajo, la evaluación de riesgos y las disposiciones sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo vigentes.
- ✓ Acreditación de Formación Académica, Capacitación y Experiencia del Personal No Clave; de acuerdo con los TDR.
- ✓ Evidencia de las vacunas o inmunizaciones que sean exigibles por la normativa sanitaria vigente, cuando corresponda

10.2. DE LAS INSTALACIONES

- ✓ Copia de certificado de saneamiento básico, el mismo que deberá renovarse cada seis (6) meses por parte del contratista.
- ✓ Copia del manual de Buenas prácticas de manufactura del servicio alimentario
- ✓ Copia del Manual de Programa de Higiene y Saneamiento del servicio alimentario.
- ✓ Copia de certificado de vigencia de extintores del servicio alimentario.
- ✓ Copia de licencias de funcionamiento (Rubro Restaurante o afines) de todos los locales solicitados en las bases (Exceptuando a la Ciudad Universitaria)
- ✓ Copia del certificado ITSE otorgado por Defensa civil.

10.3. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- ✓ La Dirección de Bienestar Universitario a través del Servicio de Nutrición, supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.



- 10
- ✓ El (a) Profesional Técnico del Contratista, deberá coordinar permanentemente con la responsable del servicio de Nutrición de la Entidad, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio, requiriéndose la presencia y permanencia del profesional nutricionista del contratista durante el horario de trabajo de lunes a viernes.
 - ✓ La nutricionista de la UNTUMBES y el (a) Profesional Técnico del Contratista, realizarán la supervisión en el proceso de manipulación, preparación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.
 - ✓ En el Área de producción, se realizará la supervisión presencial por la nutricionista de la UNTUMBES y el (a) Profesional Técnico del Contratista en las diferentes etapas de la preparación de los alimentos, respecto a la manipulación, presentación y transporte.
 - ✓ El contratista está obligado a brindar todo tipo de facilidades para que la nutricionista de la UNTUMBES del área de producción realice la supervisión correspondiente, así mismo la toma de fotografías, videos si fuera necesario como material de evidencia y así evitar malentendidos.

11. CONFORMIDAD DE PRESTACIÓN

De acuerdo lo indicado en la Ley N° 32069 y su reglamento: "La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria (...)" y que "La conformidad requiere del informe del funcionario responsable del área usuaria, quien verifica, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas que fueran necesarias (...)".

En tal sentido, la conformidad del servicio la efectuará la Dirección de Bienestar Universitario sobre la base del informe emitido por la coordinadora de nutrición de la Universidad Nacional de Tumbes.

Así mismo la coordinadora de nutrición o nutricionista emitirá el informe de prestación de servicio, juntamente con el consolidado de la cantidad de raciones servidas, en los 15 días y el cuadro de penalidades incurridas por el contratista si fuera el caso.

La conformidad requiere del Informe Técnico del Área de Nutrición, quien deberá verificar, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad, y cumplimiento de las condiciones contractuales, para lo cual acompañará a dicha conformidad; acta de conformidad, Cuadro de otras penalidades en caso que corresponda la aplicación, Reporte de raciones; el Formato del Control de calidad



09/

alimentaria y Control de Calidad de preparaciones, Higiene y Manipulación de Alimentos.

12. FORMA DE PAGO

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

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

- ✓ Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Tumbes emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento y Patrimonio de la Universidad Nacional de Tumbes sito en AV. Universitaria S/N - Pampa Grande - Tumbes.

13. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

13.1. CALIFICACIÓN

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1.000.000 (Un Millón 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. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios Especializados de alimentos a Entidades Públicas y/o Privadas¹. <u>Acreditación:</u> 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 pago², 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 de 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 de 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".

13.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN ADICIONALES**13.2.1. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL****13.2.1.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE****Requisitos:**

Cantidad	Profesión	Experiencia
1	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	Experiencia mínima de 06 meses en servicios de alimentación
1	ASISTENTES EN NUTRICION CON FORMACION ACADEMICA A NIVEL DE BACHILLER	Experiencia mínima de 6 meses en servicios de alimentación
1	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAS	Experiencia mínima de 1 año como Supervisor de Control de Calidad en el Área de Alimentos

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo 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 nombres y apellidos de quien suscribe el documento
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la



experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

o

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
-
- El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
-
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

13.2.1.2. CALIFICACION DEL PERSONAL CLAVE

13.2.1.2.1. FORMACION ACADEMICA

Requisitos:

I. PERSONAL PROFESIONAL

cantidad	Profesión	Formación académica
1	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	Título Profesional en Nutrición
1	ASISTENTE EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA DE BACHILLER	Bachiller en nutrición
1	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	Título Profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias, Ingeniero Agroindustrias

Acreditación:

I. PERSONAL PROFESIONAL

El Título o Bachiller profesional 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: o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.



o En caso de título no se encuentre inscrito en el requerido registro, el postor deberá presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica.

13.2.1.2.2. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

Cantidad	Profesión	Capacitación
1	LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE TÍTULO PROFESIONAL	Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas. Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.
1	ASISTENTES EN NUTRICIÓN CON FORMACIÓN ACADÉMICA A NIVEL DE BACHILLER	Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas. Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.
1	INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con una duración de 30 horas lectivas. Capacitación en Programa de Higiene y Saneamiento con una duración de 30 horas lectivas.

Acreditación: Se acreditará con copia simple de constancia, certificado u otro documento según corresponda.



13.2.1.2.3. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO

EQUIPOS	Cantidad
Balanza de 5 kg digital	1
Cocina industrial de 3 hornillas	5
Estantes de metal 2 de 4 cuerpos	2
Luces de emergencia	2
Ventiladores	3
Extintores	2
Horno Eléctrico ó de gas (Industrial)	1
Procesador de alimentos (LICUADORA INDUSTRIAL)	1
PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE INDUSTRIAL	1
Cocinas eléctricas de planchas de 1 hornillas de acero inoxidable	2
Refrigeradoras de 16 pies cúbicos con termómetro	1
Congeladoras de 20 pies cúbicos	9
Jabas de plástico	20
Balanza digital por 100 a 200 kg con plataforma. (Área de recepción de alimentos y almacén)	1
Balanza gramera digital (Cocina central)	2
Batidora domestica	1
Ollas Industriales	20
Olla arrocera	10 como mínimo
Mesas de trabajo de acero inoxidable	5
Purificador de agua con ozono (Medidor de cloro residual)	1 (área de cocina central)
Licuadoras domésticas (2 Cocina central)	4
Anaqueles de acero inoxidable	2
Termómetro de alimentos cárnicos y lácteos	2
Dispensador de jabón líquido	1 área de cocina central
Dispensador de papel toalla	1 área de cocina central
Dispensador de alcohol en gel	1 área de cocina central
Gabetas metálicas por dos cuerpos	5 como mínimo
Deposito para desechos con tapa	4
Prensa papas de acero inoxidable	4
Exprimidor de limón	3
Cuchillo filetero de acero inoxidable (2 Cocina central)	2
Cuchillos serrucho de acero inoxidable de primera calidad (2 Cocina central)	8
Cuchillos hacha de acero inoxidable de primera calidad (2 Cocina central)	2
Cuchillos de acero inoxidable de primera calidad 10 pulgadas (2 Cocina central)	2
Tablas de picar de diferentes colores (1 amarillo, 1 verde, 1 blanco, 1 azul, 1 rojo, 1 marron)	04
Escurreidor de platos, vasos, tazas, cubiertos, cucharones, etc. con su respectiva tapa en el área de cocina central)	De acuerdo a la demanda de los estudiantes (4 como mínimo)
Gamelas para atención al estudiante	1000
Taza para atención al estudiante	1000
Vasos para atención al estudiante	1000
Cubiertos(Cucharas, Tenedores y cuchillos)	350



13.2.1.2.4. INFRAESTRUCTURA

Requisitos:

AMBIENTES Y CARACTERÍSTICAS	LOCALIZACIÓN	CANTIDAD
Local para elaboración y preparado de las raciones (De Producción)	Su localización debe estar ubicada dentro de uno de los locales de atención al alumnado	1
Local para atención de la Facultad de Ciencias Económicas	Localizado dentro de 600 metros alrededor de la Facultad de Ciencias Económicas.	1
Local para atención de la Facultad de Pesquería y ciencias del Mar y atención de la Facultad de Ciencias Agrarias	Localizado dentro de 300 metros alrededor de la Plazuela Bolognesi de la ciudad de Tumbes.	1

NOTA: EL LOCAL DE PRODUCCIÓN PODRÁ FUNCIONAR DENTRO DE ALGUNO DE LOS LOCALES DE ATENCIÓN.

Acreditación:

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.



02

ANEXO N°01. FICHA DE EVALUACIÓN DE LOCAL DEL SERVICIO ALIMENTARIO

PROCESO DE ADQUISICIÓN:

Nombre persona natural o razón social o nombre del consorcio:

Nombre representante legal o representante común:

N° RUC:

Dirección del establecimiento:

Licencia de funcionamiento:

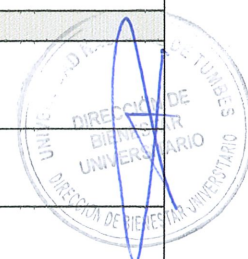
Raciones a las que postula:

Fecha de la evaluación:

Ítems a verificar (marcar con un aspa sobre el puntaje que corresponda)		Cumple	No cumple	Detalle del incumplimiento
I	CONDICIONES SANITARIAS GENERALES			
1.1	Ubicación en lugares alejados de cualquier foco de contaminación (basurales, proliferación de insectos o plagas)			
1.2	Local o espacio de uso exclusivo para el almacenamiento y/o preparación de alimentos. Ubicación no tiene conexión directa con vivienda.			
1.3	Estructura física permite la protección de los alimentos a elaborar (pisos, paredes, techos, puertas y ventanas sin aberturas o con medios de protección que impidan el ingreso de insectos, roedores, aves u otros animales) en buen estado de conservación.			
1.4	Pisos, paredes, techos, puertas y ventanas en buen estado de limpieza.			
1.5	Cuenta con adecuada iluminación natural y/o artificial (luminarias protegidas).			
1.6	Local cuenta con ventilación natural y/o artificial debidamente protegida.			
II				
2.1	Los alimentos que se manejan en las instalaciones cuentan con condiciones que no implica riesgo de contaminación cruzada (no presencia de productos diferentes a alimentos). Si no hay alimentos, se verifica que tampoco exista presencia de productos diferentes a alimentos.			
2.2	Los equipos y utensilios cumplen con lo dispuesto en el DS 007-98 SA, en lo referente a la distancia no menor de: 0.20 m del piso, 0.60 m del techo, 0.50 m de la pared y 0.50 m entre ellos; ordenados y clasificados. Si no hay alimentos, se verifica la presencia de estantes o anaqueles y/o tarimas o parihuelas y sus distancias.			
2.3	Se cuenta con el equipamiento básico mínimo requerido para la operación del servicio alimentario.			
2.4	Se cuenta con manual de Buenas Practicas de manufactura y sus registros			
III				
3.1	Cuenta con equipamiento, menaje, estantes o anaqueles y/o tarimas o parihuelas en buen estado de conservación y limpieza.			
3.2	Cuenta con los implementos de limpieza (escoba, recogedor, tacho con bolsa interna y trapeador) y estos se encuentran ubicados en un lugar alejado de los alimentos dentro de cara área de del servicio alimentario (*)			
3.3	Ausencia de contaminación por presencia de vectores (roedores o animales domésticos o silvestres u otras plagas), así como sus excretas.			



3.4	Original del Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento donde se encuentra el área exclusiva para la elaboración de alimentos o del área exclusiva para la elaboración de alimentos vs. la copia presentada en el requisito obligatorio, son concordantes.			
3.5	Adecuada disposición de residuos (tacho con tapa y bolsa plástica en su interior).			
3.6	Los productos químicos para el lavado y desinfección de manos están contenidos en dispensadores que se encuentran identificados y adecuadamente ubicados. (*)			
3.7	Se cuenta con manual de Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento y sus registros			
IV				
4.1	Original del Carné de Sanidad o Certificado Médico o Constancia de Salud y los documentos que lo acompañan vs. las copias presentadas en el requisito obligatorio, son concordantes.			
4.2	Personal manipulador con manos limpias, sin heridas, sin alhajas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte. (*)			
4.3	Personal manipulador de alimentos con indumentaria apropiada, limpia, en buen estado de conservación y de color claro (mascarilla/s, toca o redcecilla, chaqueta o guardapolvo o mandil).			
4.4	Personal manipulador ha recibido capacitación sanitaria en los últimos 12 meses (mostrar evidencias).			
4.5	Personal manipulador cuenta con Vacunación contra la Covid-19 según el esquema y/o disposiciones del gobierno central acreditado con carné físico y/o virtual.			
4.6	Se evidencia el personal propuesto en la propuesta técnica (tanto Profesional como no profesional) en la cantidad declarada, cotejar con la propuesta técnica.			
V OTROS DOCUMENTOS REQUERIDOS				
5.1	Original de la Licencia de Funcionamiento o Constancia de Funcionamiento y/o Constancia de Conducción de Puesto vs. La copia presentada en el requisito obligatorio N° 4 son concordantes.			
5.2	Original de Certificado de vigencia de extintores, cotejar con lo presentado en propuesta técnica			
5.3	Original de Autorización Sanitaria de funcionamiento o Autorización Sanitaria para establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, el cual debe tener alcance a los productos cárnicos (AVES), vigente. Emitido por SENASA, entregado por a empresa proveedora de carnes de aves. (*)			
PUNTAJE TOTAL:				



(*) Ítem subsanable para el postor ganador en caso resulte "no conforme" durante la evaluación de almacenes. La subsanación se debe realizar en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios posteriores a la fecha de la firma del acta de compromiso.

D. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

Requisitos:

D.1 El número máximo de consorciados es de 2.

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 20%.

D.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.