

TÉRMINOS DE REFERENCIA
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS (RACIONES)
PARA ESTUDIANTES DE LOS SEMESTRES ACADÉMICO
2026 – I UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del “Servicio de Alimentación de Desayunos y Almuerzos (Raciones) para Estudiantes de los Semestres Académico 2026-I Universidad Nacional de Tumbes”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad del servicio de alimentación es satisfacer las necesidades nutricionales del desayuno y almuerzo a los estudiantes, ofreciendo la cantidad de raciones y que cumplan con los regímenes normales en materia del manejo higiénico de los alimentos y cumplimiento con la dosificación de los alimentos según preparación que se ajustará de acuerdo con la Tabla de alimentos peruana del Ministerio de Salud y así garantizar que el programa de asistencia alimentaria proporcione alimentos balanceados y nutritivos a los estudiantes beneficiados del programa.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

3.1. OBJETIVO GENERAL

Contar con un servicio de Provisión de Raciones Alimenticias de desayuno y almuerzo para los estudiantes de los semestres académico 2026-I

3.2. OBJETIVO ESPECIFICOS

3.2.1. Contratación de una persona natural o jurídica que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición con estándares óptimos de calidad nutricional para los estudiantes de los semestres académico 2026-I, que designe la institución de acuerdo con las directivas institucionales vigentes

3.2.2. Garantizar que las raciones del desayuno y almuerzo que brinda EL CONTRATISTA cumplan con los requerimientos nutricionales para los estudiantes de los semestres académico 2026-I, que designe la institución de acuerdo con directivas institucionales vigentes.



4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

4.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO

4.1.1. DÍAS DE ATENCIÓN 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.

4.1.2. SEMESTRES ACADEMICOS DÍAS POR ATENDER

FECHAS	DÍAS
I semestre académico: 27/04/2026 – 7/08/2026	68 días hábiles

Observaciones:

- No se contabilizan sábados y domingos
- No se contabilizan la semana que corresponde a exámenes aplazados (10 agosto al 21 de agosto)
- No tener en cuenta los días no laborables recuperables.
- Los días de aniversario de la UNTUMBES se coordinará con la entidad que fechas no se realizará el reparto de las raciones.

En caso de existir un proceso de huelga que impida el desarrollo de clases con normalidad se tomarán las medidas respectivas en coordinación con 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 correspondiente al semestre 2026- I.

Feriados I semestre

- ✓ 1 de mayo: Día del Trabajo
- ✓ 29 de junio: Día de San Pedro y San Pablo
- ✓ 23 de Julio: Día de la Fuerza área del Perú
- ✓ 28 de julio: Fiestas Patrias
- ✓ 29 de julio: Fiestas Patrias
- ✓ 06 de agosto: Batalla de Junín



SEMESTRE ACADEMICO 2026-I

<u>Descripción</u>	<u>UM</u>	<u>Cantidad Diaria</u>	<u>Días aproximados de atención</u>	<u>Raciones para contratar</u>
Raciones Desayuno	UN	700	68 días hábiles	47,600
Raciones Almuerzo	UN	700	68 días hábiles	47,600

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:

SEMESTRE ACADEMICO 2026-I

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

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

- La cantidad estimada de raciones mensual se determina en función al

<u>Locales de Atención</u>	<u>Racione s Desayun o</u>	<u>Raciones Almuerzo</u>	<u>Cantidad Diaria</u>	<u>Días aproximado s de atención</u>	<u>Raciones para contratar</u>
LOCAL 01 (Ciudad Universitaria)	350	350	700	68	47,600
LOCAL 02	175	175	350	68	23,800
LOCAL 03	175	175	350	68	23,800
TOTAL	700	700	1400	68	95,200

promedio de la demanda de los estudiantes de los semestres académico



2026-I; la cantidad de raciones totales a contratar puede variar, de acuerdo a la necesidad presupuestal

- La preparación de los menús correspondientes a desayuno y almuerzo de los estudiantes de los semestres académico 2026-I, que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas, de calidad e higiene establecida según la normativa vigente.
- La Preparación de los menús correspondientes a desayuno y almuerzo de los estudiantes de los semestres académico 2026-I, 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. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 4.2.1. El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas deberán encontrarse en el rango de mínimo 2,400 a máximo 2800 calorías por día distribuidas en la siguiente forma:

Desayuno: 30%

Almuerzo: 40%

Comida: 30%

Puede darse un ligero incremento en los porcentajes de distribución calórica, pero sin alterar el 100% del VCT.

- 4.2.2. valor calórico total tiene que mantener la misma relación de macro y micro nutrientes que se establece para los regímenes normales.
- 4.2.3. La composición de nutrientes que integran las raciones de los regímenes normales de los estudiantes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:



Distribución calórica:

- De proteínas : De 10% al 15% del VCT (80%AVB, 20% BVB)
- De Carbohidratos : del 55% al 60% del VCT como máximo.
- De Grasas : del 25% al 30% del VCT (no más del 10% de grasa saturada).

4.2.4. La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas, así mismo deberá cubrir los requerimientos de vitaminas y minerales.

4.2.5. Los insumos alimenticios de origen proteico podrán tener la siguiente frecuencia de consumo mensual tanto para regímenes normales, si lo considera pertinente y siempre que se ajuste a las recomendaciones dadas por la OMS, se modificará la distribución de estos alimentos cuidando que el consumo de grasas saturadas no exceda el 10% del aporte diario de grasas.

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

* Opcional.

** Nota: Las Vísceras una vez por semana y de manera opcional a solicitud de la nutricionista del servicio.

4.3. CONSIDERACIONES GENERALES

4.3.1. DE LOS ALIMENTOS:

4.3.1.1. EL CONTRATISTA deberá acreditar con un comprobante de compra (Guía, factura o boleta) la procedencia de los alimentos; con la finalidad de garantizar la calidad de producto.

4.3.1.2. Los cárnicos, pescados, aves u otros alimentos de naturaleza perecibles o no perecibles, deberán contar con la aprobación



previa de la nutricionista de la UNTUMBES, quien realizará el control de calidad organoléptico, una vez aprobado podrá iniciar el proceso correspondiente, caso contrario se solicitará el retiro, cambio o reposición de los alimentos observados.

4.3.1.3. Los alimentos que serán utilizados en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el código sanitario de Alimentos (D.L N° 1705, D.S 007-98-SA), Principios Generales de Higiene RM N° 535 – 97 –SA/DM, el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842, DS -007-98-SA).

4.3.1.4. Reglamento de etiquetado nutricional, deberán ceñirse a las siguientes condiciones:

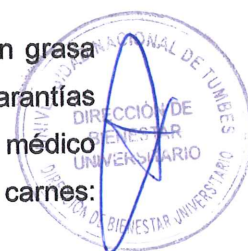
- No se aceptarán productos a granel.
- No se aceptarán productos sin fecha de vencimiento.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido.
- Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y/o hayan alcanzado su fecha de vencimiento o adulterados.

4.4. CARACTERISTICAS TÉCNICAS DE CARNES, LÁCTEOS Y DERIVADOS:

En el rubro de alimentos cárnicos, los productos a utilizarse serán de acuerdo con:

4.4.1. CÁRNICOS:

- 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.

4.4.2. 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.

4.4.3. 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.

4.4.4. HUEVOS: Frescos, limpios, íntegros con fecha de vencimiento.



4.4.5. LÁCTEOS:

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

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

4.4.7. MERMELADA: con registro sanitario y fecha de vencimiento, frasco de vidrio.

4.4.8. MIEL: con fecha de vencimiento, registro sanitario

4.4.9. ACEITUNAS: Con fecha de vencimiento, no granel. deshuesada.

4.4.10. PALTA: Fuerte

4.4.11. 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.

4.4.12. FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS: 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

Fruta cítrica : 3 veces por semana.

Fruta de estación : 4 veces por semana

Verduras : Diario

Tubérculos : Diario

legumbres : Frescos y secos de buena calidad, grandes uniformes, limpios, sin elementos extraños.



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

Mayonesa, manjar blanco se aceptaran con registro sanitario, fecha de vencimiento, la presentación será máximo de 1 kg para una mejor manipulación y conservación.

4.4.14. MENESTRAS: Se incluirá tres (3) veces por semana, debe ser variada, con registro sanitario, fecha de vencimiento, La presentación sera de 500 gr para una mejor manipulación y conservación.

4.4.15. CEREALES: Diario. Incluir arroz, trigo, quinua, kiwicha, avena, chufla, morón y otros según régimen.

➤ **PAN:** Pan francés, integral, de yema, de canela, pan italiano, u otros que cumpla con los estándares de calidad aprobados por las entidades sanitarias nacional.

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

4.4.17. ACEITES : Se usarán aceites de origen vegetal, insaturados, envasados, con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario, de presentación de 1 L.

❖ El aceite de oliva extra virgen se utilizará para ensaladas.

4.5. DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS

4.5.1. DOSIFICACIÓN EN CASO DE DESAYUNO (PARTE COMESTIBLE):

DESAYUNO: (OPCIONES DE RACIONES)

Carne de res o pollo (pulpa)	: 50 g.
Conserva de pescado filete de atún	: 60 g en entremés (Escurrido)
Embutidos en omelette	: 40 g
Pescado (pulpa)	: 50 g.
Huevo en omelete, tortillas, sancochado, fritos	: 60 g
Queso	: 40 g
Mantequilla	: 8 g
Mermelada	: 8 g
Aceituna	: 20 g
Miel	: 8 g
Palta	: 50 g
Pan	: 40 g cada uno



4.5.2. DOSIFICACIÓN EN CASO DE ALMUERZO

Los pesos para las dosificaciones de cárnicos (carnes de res, pescado, aves) se considerará pulpa neta en sopas (50gr).

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

4.5.3. DOSIFICACIÓN DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, MENESTRAS Y CEREALES (PESO PARTE COMESTIBLE)

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

Los jugos y batidos se prepararán al instante.

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)



Si al momento de la supervisión el contratista no cumple con dosificación establecida, se realizará descuento de acuerdo con el gramaje faltante. Por ejemplo, si está calculado para 15 dietas, 1.8 kg de carne (pura pulpa), de 120

gr para cada uno y el contratista solo utilizara 1.2 kg para la preparación para 15 dietas, se descontará 5 dietas faltantes que se informaran y se descontará al término de la quincena.

4.6. ESQUEMAS DE ALIMENTACIÓN

4.6.1. DESAYUNO:

Los componentes se adecuarán al aporte del 30% del valor calórico total.

- Leche evaporada completa una taza 250 cc. (para dietas completas con cocoa, café, vainilla, chocolate, en coordinación con Nutricionista.)
- Cereal (Avena, quinua, kiwicha, trigo, chufla, etc.) con fruta picada (50g), 1 taza 300cc.
- Fruta natural o en jugo un vaso 250 cc (se dará en el desayuno y almuerzo)
- Batido de frutas (300 cc)
- Pan 2 unidades (peso reglamentario), o tubérculos (200 g).
- Pan, uno con entremés proteico según lo descrito en el numeral 4.5.1 y el otro con entremés simple (mermelada, manjarblanco, mantequilla, palta, aceitunas, según el régimen dietético).

4.6.2. ALMUERZO

Entrada. (200 g) régimen completo

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

Los componentes se adecuarán al aporte del 40% del valor calórico total

4.7. DE LA APROBACIÓN PREVIA DE PROPUESTAS DE MENÚ.

- 4.7.1. 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.

4.7.2. 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.

4.7.3. No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 2 semanas, así como cambios no comunicados oportunamente y/o sin justificación.

4.7.4. Se deberá presentar la propuesta del menú mensual y se verificará quincenalmente el stock de alimentos según corresponda.

4.7.5. 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.

4.8. **CRITERIOS TÉCNICOS DE APROBACIÓN PREVIA DE PROPUESTA DE MENÚ**

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

- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas; contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, cumplimiento de dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, a las diferentes áreas de expendio designados.
- La cantidad de las dietas corresponde según lo descrito en el numeral 4.1 de los requerimientos diarios de la cantidad del servicio a contratar.



- La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por UNTUMBES.

- El suministro se efectúa en los lugares fijados por la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Tumbes.

Estos aspectos están contemplados en los formatos de las directivas vigentes de control de Calidad alimentaria y Control de Calidad, higiene y Manipulación de alimentos.

Criterios técnicos de evaluación de Considerar las características señaladas en estas Especificaciones Técnicas para la programación de las dietas, cumpliendo los criterios técnicos de:

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

4.9. 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:

- 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 utilizarán 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.

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

Los alimentos para poder ser administrados a los alumnos y cumplir su función nutricional, cumplirán requisitos de calidad, higiene y sanidad garantizando su inocuidad, adecuándose a las exigencias dadas por el código sanitario de Alimentos (D.S 007-98-SA), el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842 , DS -007-98-SA), Normas de calidad de alimentos regidas por INDECOPI; 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, de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética; Reglamento de etiquetado nutricional, Reglamento de la Ley 30021 de Alimentación saludable, Directiva Administrativa n° 321-MINSA/DGIESP-2021.

Además del Manual de Procedimientos de los servicios y Unidades de Nutrición, cuyos anexos se cumplirán en la supervisión del servicio en forma permanente durante el contrato por parte del área de Nutrición de la UNTUMBES.

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

- 4.10.1.1. 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.
- 4.10.1.2. El personal deberá contar con un seguro de salud, privado o estatal, además de un seguro contra todo riesgo.
- 4.10.1.3. 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
- De consideración que los EPP son usados en función a los puestos de trabajo con riesgo a exposición a COVID – 19, según su actividad.
 - La empresa deberá de implementar un área de cambio de EPP al ingreso del área de producción.
- 4.10.1.4. Al inicio de la prestación del servicio el contratista presentará al servicio de nutrición y de forma mensual (Los primeros 5 días de cada mes) el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) de todo su personal. No se permitirá el ingreso



a la entidad al personal del contratista que no cuente con el referido seguro, considerando este hecho como inasistencia del personal, la misma que será de responsabilidad del contratista.

4.11. VERIFICACIÓN DE CONTROL DE CALIDAD DE PREPARACIONES ENTREGADAS

El control de calidad de las preparaciones del servicio de alimentación será responsabilidad de la nutricionista supervisora de la UNTUMBES. Para garantizar la correcta evaluación, se le proporcionará una muestra de desayuno y almuerzo, con el fin de verificar que las características organolépticas como sabor, olor, textura y apariencia cumplan con los estándares establecidos para cada preparación.

4.12. VERIFICACIÓN DEL CONTROL DE LAS RACIONES ENTREGADAS

El control de asistencia de los estudiantes beneficiarios del Programa del Servicio de Alimentación se efectuará mediante un sistema informático integrado con tecnología biométrica de identificación por huella digital, el cual permitirá la validación individual, el registro en tiempo real y la trazabilidad de la entrega de raciones. Este procedimiento garantizará la confiabilidad de la información, el control efectivo de la producción y distribución de alimentos, así como el aseguramiento de la calidad del servicio, en coordinación con la universidad y conforme a las condiciones operativas y lineamientos establecidos para la prestación del servicio de asistencia alimentaria, el control se llevará a cabo tanto por el contratista como la entidad.

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

4.13.1. 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	oCANTIDAD
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 los 600 m alrededor Facultad de Ciencias Económicas, tiene que ser ventilado de caso contrario tener aire acondicionado	1
Local para atención de la Facultad de Pesquería y Ciencias del Mar y atención de la Facultad de Ciencias Agrarias	Localizado dentro de las tres cuadras de las calles o avenidas que culminen en la Plazuela Bolognesi de la ciudad de Tumbes, tiene que ser ventilado de caso contrario tener aire acondicionado.	1
Local – módulo de distribución de alimentos) dispuesto en la ciudad universitaria de la Untumbes - 1	Localizado a espaldas del área administrativa de la Universidad Nacional de Tumbes.	1

4.13.2. 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 02: Como mínimo de 100 personas

Local 03: Como mínimo de 100 personas

4.13.3. PLAZO

La Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para la Universidad Nacional de Tumbes tendrá una vigencia aproximada de Sesenta y ocho (68) días calendario o hasta agotar las raciones totales del contrato. El término de contrato será la culminación de cualquiera de los puntos.

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

4.13.4. DISPOSICIÓN 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 a El/La 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.

- 4.13.4.1. La Atención a los estudiantes de la Universidad Nacional de Tumbes de los semestres académico 2026-I, se realizará en los siguientes horarios:

Tiempo de Ingesta Alimentaria	Inicio	Termino
	Atención	
Desayuno	06:00 am	09:30 am
Almuerzo	12:00 pm	02:30 pm

- El desayuno se pondrá para llevar pasando la hora de entrega desde las 9:30 am hasta las 10:30 am
 - 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.
- 4.13.4.2. 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.
- 4.13.4.3. La presentación del menú para su corrección será presentada de manera mensual como día de presentación los lunes de inicio de mes.
- 4.13.4.4. 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.
- 4.13.4.5. 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.

4.13.4.6. El contratista cumplirá con la realización del control bromatológico y/o microbiológico de los alimentos, cuando sea solicitado por el servicio de Nutrición cuando exista situación de riesgo.

4.13.4.7. Los nutricionistas y/o Ing. de Industrias Alimentarias y/o Ingeniero Agroindustrial del Contratista deberá estar a tiempo completo y/o parcial en el servicio de alimentación en (forma diaria) para las coordinaciones correspondiente con la nutricionista de la Universidad Nacional de Tumbes- asignada a la unidad de servicios de salud, efectuará supervisión y asesoría en el área de producción para asegurar bioseguridad y calidad alimentaria, desde la adquisición alimentaria, recepción, almacenamiento de insumos, durante el proceso de preparación (operaciones preliminares, intermedias y finales), servido, dosificación, distribución y eliminación de residuos; limpieza y desinfección de equipos y vajilla, etc.

4.13.5. INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

4.13.5.1. ASPECTOS GENERALES

4.13.5.1.1. ESTRUCTURA FISICA DEL LOCAL DEL COMEDOR

Según la norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Nos refiere sobre la estructura física para el servicio de alimentación:

A. 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:

a) Los pisos se construirán 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.

b) 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.

c) Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.

d) 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.

e) 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.

f) 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.

g) Los locales tienen que ser ventilados caso contrario contar con aire acondicionado

A. ALMACEN:

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

- Almacén de secos la temperatura debe ser menor de 21°C
- Almacén refrigerado, con cámaras de entre 3 y 12 °C.
- Almacén congelado, con cámaras que estén en un rango de – 12° C

b) El almacén debe de ser un área donde se tenga el espacio suficiente para almacenar los alimentos y/o víveres.

c) Tener estantes de acero inoxidable o de metal suficientes para almacenar los alimentos y/o víveres.

d) 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.

B. DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

a) 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.

b) Se debe de contar con Horarios para el recojo de residuos sólidos para así evitar la contaminación cruzada.

c) 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.

d) Se debe de realizar la segregación de los residuos sólidos en orgánicos e inorgánicos.

C. 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



4.13.5.1.2. 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 a 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.

4.13.5.1.3. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION 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 de 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 de ser en un tiempo no mayor a dos horas de las cuales deben de estar entre la preparación y el consumo a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada.



4.13.5.1.4. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

A. SALUD

El personal encargado del servido de los alimentos no debe de 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 de 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 pertinentes y disponibles para la vigilancia y control que realice la encargada de la entidad

B. 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 servicio de los alimentos
- ✓ Evitar maquillaje en las mujeres
- ✓ Evitar bigote y barba en varones.

C. 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.

4.13.5.1.5. MEDIDAS DE SANEAMIENTO

A. LIMPIEZA Y DESINFENCCIÓN

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.

B. 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.

5. 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	3
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

- 5.1. 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 UNTUMBES. Al momento de la entrega del



uniforme se levantará un acta como evidencia de ello en presencia de la nutricionista de la UNTUMBES.

Los uniformes constan de:

5.1.1. Nutricionista, Industrias Alimentarias y/o Agroindustrial 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

5.1.2. **Personal 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.

5.1.3. El personal del contratista vestirá durante las horas de trabajo con uniforme de acuerdo a lo antes mencionado.



- 5.1.4. 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.
- 5.1.5. 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 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.
- 5.1.6. 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.
- 5.1.7. 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.
- 5.1.8. 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.
- 5.1.9. 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:

PERSONAL CLAVE

NUTRICIONISTAS: (Titulado), 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 al 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 del mismo 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 el mantenimiento y uso adecuado del ambiente, equipo y material 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.

ASISTENTE DE NUTRICIÓN: (Bachiller), 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 el mantenimiento y uso adecuado del ambiente, equipo y material 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.

INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y/O AGROINDUSTRIAS PARA ÁREA 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.

B. OTRO PERSONAL (NO CLAVE)

a. PERSONAL 1: MAESTRO COCINERO: (NO CLAVE)

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 a 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 a 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 al 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.



b. PERSONAL 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 y mantenimiento 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

C. PERSONAL 5: 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 y mantenimiento 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

D. PERFIL 6. PERSONAL DE ATENCION EN SALÓN

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.

6. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- 6.1. 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.
- 6.2. El personal del contratista es responsable de llevar a cabo la limpieza y desinfección del ambiente físico, equipos, menaje, vajillas y alimentos.
- 6.3. 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.
- 6.4. 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 a las recomendaciones normadas por MINSA.
- 6.5. 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.



- 6.6. 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.
- 6.7. 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.
- 6.8. 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 del centro asistencial Tumbes en forma diaria.



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

- 7.1.1. 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.
- 7.1.2. El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNTUMBES.
- 7.1.3. 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 del mismo.

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.
- 7.1.4. El proveedor deberá proporcionar a su personal designado un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa.
- 7.1.5. 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.

8. RESULTADOS ESPERADOS

El responsable del monitoreo de nutrición de la Universidad Nacional de Tumbes- Asignada por la DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO- AREA DE SALUD (NUTRICION), 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.



8.1. EVALUACIÓN DE LOCALES:

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).

9. REQUISITOS ADICIONALES PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

9.1. 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.
- Resultado de prueba de Bk – esputo de todo el personal.
- Resultado de prueba de COVID NEGATIVA.
- Acreditación de Formación Académica, Capacitación y Experiencia del Personal No Clave; de acuerdo con los TDR.
- Carnet de vacunación.

9.2. 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)

10. ADELANTOS

La Entidad otorgará un (1) adelanto directo por el 30% del monto del contrato original.

El contratista debe solicitar los adelantos dentro de 10 días después de firmado el contrato, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos



mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.

La Entidad debe entregar el monto solicitado dentro de 7 días siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.

11. SUBCONTRATACIÓN

El contratista no podrá subcontratar parcial o totalmente, ni hacer uso del servicio a otra empresa para la ejecución del servicio de conformidad con lo establecido con el Artículo 35 de Ley N° 30225 "Ley de Contrataciones del Estado".

12. CONFIDENCIALIDAD

Si como parte de la prestación, el proveedor pudiera tomar conocimiento de información (oral o escrita) de la UNTUMBES, esta información debe mantenerse reservada; por lo tanto, el proveedor y todo su personal debe mantener la confidencialidad de la misma. El compromiso de confidencialidad se prolonga indefinidamente aun después de terminada la contratación y se hace extensivo al personal del proveedor aun cuando ellos hayan dejado de tener vínculo laboral con este.

13. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- 13.1. 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.
- 13.2. 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.
- 13.3. 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.
- 13.4. 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.
- 13.5. 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.

14. CONFORMIDAD DE PRESTACIÓN

De acuerdo al numeral 168.1 y 168.2 del Artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por D.S. N°344-2018 y modificada por el D.S. N°377-2019 establece que: "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, conjuntamente 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 alimentaria y Control de Calidad de preparaciones, Higiene y Manipulación de Alimentos.

15. 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.

16. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará lo previsto en el Artículo 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones vigente, el cual, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días.

16.1. OTRAS PENALIDADES

Nº	DESCRIPCION DE PENALIDAD	FORMULA CALCULO DE PENALIDAD	Condición	Procedimiento
A	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, mascarillas, gorros y mandiles, según función que realice).	P = 0.01 x VTD P = Penalidad VTD = Valor total del diario.	Por cada día que no encuentren debidamente uniformados	Con informe de incumplimiento o Acta de supervisión
B	En los casos del personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no cuente con sus carnets de salud.	P = 0.05 x VTD P = Penalidad	Por cada día que no se tenga el documento	Acta de supervisión



		VTD = Valor total del diario.		
C	En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano.	$P = 0.2 \times VTM \times n$ $P =$ Penalidad VTD = Valor total diario $n =$ número de días.	Incurrencia	Con informe de incumplimie nto o Acta de supervisión
D	Por no contar con la cantidad solicitada de utensilios de la cocina de la cocina central, y encontrar en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas.	$P = 0.05 \times VTM \times n$ $P =$ Penalidad VTD = Valor total diario $n =$ número de días.	Ocurrencia	Con informe de incumplimie nto o Acta de supervisión
E	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos.	$P = 0.1 \times VTD$ $P =$ Penalidad VTD = Valor total diario	Incurrencia	Con informe de incumplimie nto o Acta de supervisión
F	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas.	$P = 0.05 \times VTD$ $P =$ Penalidad VTD = Valor total diario	Incurrencia	Acta de supervisión
G	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento, fuera de tachos de basura respectivos.	$P = 0.05 \times VTD$ $P =$ Penalidad VTD = Valor total diario	Incurrencia	Acta de supervisión
H	Por negarse a realizar la evaluación bromatológica, microbiológica, patógena y agente contaminante.	$P = 0.05 \times VTD$	Incurrencia	Con informe de incumplimie



		P = Penalidad VTD = Valor total diario		nto o Acta de supervisión
I	Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo (Dosificación) para la elaboración de las raciones alimenticias para los estudiantes de la Universidad Nacional de Tumbes.	P = 0.05 x VTD P = Penalidad VTD = Valor total diario	Incurrencia	Con informe de incumplimie nto o Acta de supervisión
J	Por no contar con el mínimo de personal destinado según los Términos de Referencia en las bases,	P = 0.05 x VTD P = Penalidad VTD = Valor total diario	Incurrencia	Acta de supervisión

Procedimiento de aplicación de penalidades:

1. El personal designado de la supervisión de los locales del Servicio de Alimentación es la responsable del Servicio de Nutrición de la Dirección de Bienestar Universitario, la cual procederá a levantar un Acta de supervisión indicando las observaciones encontradas en los locales donde se da el servicio de alimentación.
2. Levantada el acta de supervisión y el informe de incumplimiento se procederá a notificar al contratista mediante correo electrónico u oficio de la penalidad incurrida, de acuerdo con la tabla de penalidades, cada vez que incurra en estas, indicándoles que deberá subsanar su falta.
3. Las penalidades incurridas serán descontadas de manera automática, del monto de la facturación o de cualquier comprobante pendiente de pago.
4. De no realizar las subsanaciones de las faltas indicadas en las presentes tablas, las penalidades se continuarán aplicando hasta que se realice la subsanación de estas.

17. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio, conforme a lo indicado en el numeral 40.2 de la Ley N° 30225 "Ley de



Contrataciones del Estado”, por un plazo de un (01) año, contados a partir de la conformidad otorgada por la prestación del servicio.

17.1. REQUISITOS DE 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 Publicas 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 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".*



17.2.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN ADICIONALES

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

B.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Cantidad	Profesión	Experiencia
3	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 (traslape), 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.



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.

B.2. CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

B.2.1. FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

I. PERSONAL PROFESIONAL

canti dad	Profesión	Formación académica
3	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: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> 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.



B.2.2. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

Cantidad	Profesión	Capacitación
3	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.



B.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 liquido	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
Escurridor 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

B.4. INFRAESTRUCTURA ESTRETEGICA

<u>Requisitos:</u>		
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.



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 redecilla, 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.

