



Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Versión 4	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO	Fecha: 7-11-2024
-----------	--	-----------------------------

1. **DISPOSICIONES GENERALES**

1.1. **ÁREA USUARIA**

Dirección de Educación Básica para Estudiantes con Desempeño Sobresaliente y Alto Rendimiento – DEBEDSAR.

1.2. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación del Servicio de Alimentación para los alumnos de seis (06) Colegios de Alto Rendimiento.

1.3. **ANTECEDENTES**

Mediante el artículo 1 de la Resolución Ministerial N° 274-2014-MINEDU, se crea el "Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes de alto desempeño", modificado por las Resoluciones Ministeriales N° 446-2014-MINEDU y N° 438-2016-MINEDU; el mismo que tiene como objetivo general proporcionar a los estudiantes de alto desempeño de la Educación Básica Regular de todas las regiones del país un servicio educativo con altos estándares de calidad nacional e internacional que permita fortalecer sus competencias personales, académicas, artísticas y/o deportivas para constituir una red de líderes capaces de contribuir al desarrollo local, regional, nacional y mundial. Del mismo modo, con fecha 23 de Julio del 2014 se emitió la Resolución Suprema N° 027-2014-MINEDU que declara de interés nacional dicho Modelo de Servicio Educativo.

En ese sentido, el Ministerio de Educación firmó Convenios de Cooperación Interinstitucional con los Gobiernos Regionales, con la finalidad que aquellos brinden infraestructura adecuada para la operación de cada Colegio de Alto Rendimiento-COAR. En la Cláusula Quinta de los referidos Convenios Interinstitucionales se señala que el Ministerio de Educación realizará la gestión administrativa, financiera y de recursos humanos, así como la provisión de los bienes y servicios necesarios para la implementación y funcionamiento de cada COAR, inclusive fuera del ámbito de la Región en la que se encuentra el COAR correspondiente.

Mediante Resolución Ministerial N° 537-2019-MINEDU, se modifica la denominación y se actualiza el modelo al de "Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes" y mediante Resolución Ministerial N° 139-2023-MINEDU, se modificó la denominación quedando como "Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes y alto desempeño académico, deportivo y/o artístico".

1.4. **FINALIDAD PÚBLICA**

Dentro del marco de implementación de los Colegios de Alto Rendimiento, creados bajo el modelo aprobado por la Resolución Ministerial No. 274-2014-MINEDU y actualizado a "Modelo de servicio educativo para la atención de estudiantes con habilidades sobresalientes y alto desempeño académico, deportivo y/o artístico" según la Resolución Ministerial No. 139-2023-MINEDU, se requiere un servicio de alimentación que garantice una adecuada nutrición para el bienestar integral de los estudiantes que residirán en el Colegio de Alto Rendimiento, coadyuvando a un mejoramiento en sus capacidades de aprendizaje.

1.5. **CONFORMACIÓN DEL MODELO DE SERVICIO EDUCATIVO (MSE)**

El modelo de servicio de los COAR comprende 03 componentes:

- I. **Componente pedagógico:** comprende los conceptos, principios, estrategias y acciones pedagógicas que garantizan aprendizajes de calidad en los estudiantes, así como las oportunidades para mantener los altos niveles de desempeño.
- II. **Componente de gestión:** Establece orientaciones sobre la organización y funcionamiento del MSE Sobresaliente, y tiene por objetivo asegurar las condiciones para el aprendizaje y el desarrollo integral del estudiante.
- III. **Componente de soporte:** Comprende orientaciones para el conjunto de acciones



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

que deben desarrollar las diferentes instancias a fin de garantizar las condiciones necesarias para la implementación y el correcto funcionamiento del MSE Sobresaliente, y comprende lo siguiente: Programas de formación al personal, Programas de soporte pedagógico, Servicios complementarios, Materiales y recursos educativos, Infraestructura y mobiliario, Monitoreo y evaluación del Minedu.

En función a la naturaleza del tercer componente (**soporte**) del MSE Sobresaliente, se requiere atender el servicio de alimentación para los alumnos de los Colegios de Alto Rendimiento.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Proporcionar un servicio diario¹ de alimentación bajo un enfoque de nutrición integral, que coadyuve a reforzar las capacidades de aprendizaje, considerando las necesidades alimenticias propias de la edad de los alumnos y su proceso biológico de crecimiento y desarrollo, a través de un conjunto articulado y coherente de estrategias nutricionales orientadas a contribuir en el derecho a la vida sana, a la educación con calidad y a la alimentación, en el marco de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional vigentes, mediante el suministro de alimentos y bebidas variados, inocuos y de calidad para los estudiantes del COAR.

Proporcionar un servicio de alimentación escolar que incorpore intervenciones de seguimiento a los estudiantes orientados a recuperar, mantener y mejorar su estado nutricional, promoviendo hábitos alimentarios saludables, respetando la cultura y costumbres de las regiones, contribuyendo así con el bienestar integral de los estudiantes.

3. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El lugar de prestación del servicio será en la ubicación mencionada en el **Anexo N°4**.

4. ALCANCE DEL SERVICIO

El servicio de alimentación se brindará a los alumnos de seis (06) Colegios de Alto Rendimiento.

Se debe considerar la cantidad referencial raciones y refrigerios² señaladas en el **Anexo 05** de los presentes Términos de Referencia.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La cantidad de raciones, así como la de los refrigerios diarios, a brindar durante la ejecución contractual, será de acuerdo al consumo efectivo. Por lo cual, la presente contratación será a través del sistema de contratación de "precios unitarios".

Durante los periodos vacacionales no se brindará el servicio de alimentación; asimismo, las fechas de vacaciones se informarán vía correo electrónico con una anticipación no menor a cinco (05) días calendario y estará a cargo del Director General del COAR o Encargado de Servicio.

"Previo al inicio y reinicio del servicio el COAR remitirá el calendario escolar que considera el periodo vacacional. Sin embargo, si hubiese alguna reprogramación debido a una situación exógena del COAR, esta será comunicada con una anticipación mínima de 05 días calendario como dicta el TDR."

6. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución del servicio de alimentación será de veintidós (22) meses, considera tres (03) fases según se señala a continuación.

6.1 FASE 1: ENTREGA DEL INMUEBLE

¹ Se precisa que el servicio de alimentación que se está solicitando no será brindado durante el período vacacional.

² Ración: está compuesta por las siguientes comidas: desayuno, almuerzo y cena. Refrigerio: está referido a los "alimentos y bebidas" de media mañana y de media tarde.

Para ello, luego de suscrito el contrato, el área usuaria (DEBEDSAR) comunicará al contratista, vía correo electrónico, con **una anticipación no menor a dos (02) días calendario**, la fecha de entrega/recepción de los ambientes, fecha en que se procederá a la suscripción del Acta de Entrega de inmueble (de acuerdo al Anexo 7). Asimismo, en dicho correo de notificación la DEBEDSAR remitirá adjunto el Esquema de Línea Basal y Seguimiento Nutricional, y el Esquema para la Elaboración del Plan de Trabajo Anual que considera los Principios Generales de Higiene (PGH), el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

Los ambientes a entregar son: comedor, almacén, área de cocina, área de servicios higiénicos y/o de vestuarios para el personal. La Entidad no realizará ninguna mejora, ni acondicionamiento adicional a las preexistentes en el momento de la entrega.

6.2 FASE 2: ACONDICIONAMIENTO E INSTALACION (hasta 15 días calendario contados a partir del día siguiente de firmada el Acta de Entrega de inmueble)

El Plazo para el acondicionamiento de las áreas e instalación de todo el material e insumos (cocina, comedor, almacenes y **área de disposición temporal de sólido**), será de hasta quince (15) días calendario contados a partir del día siguiente de la firma del Acta de Entrega de inmueble, Anexo N° 07 del local correspondiente. En todos los casos, el plazo de ejecución de la Fase 3: Operación de los servicios, iniciará luego de la culminación y conformidad de las tareas de acondicionamiento e instalación de todos los equipos, materiales e insumos en las áreas de cocina, comedor, almacenes, al día siguiente de haberse suscrito el Acta de Conformidad de Acondicionamiento e Instalación del Inmueble, previa suscripción del Acta de Instalación del Servicio.

Luego que el COAR otorgue al contratista los ambientes necesarios para la prestación del servicio, el contratista deberá adecuar los ambientes entregados y con la simple autorización del Director General del COAR (Acta de entrega del inmueble), deberá implementar las modificaciones menores³ en la infraestructura que considere necesarias, cumpliendo con lo señalado en el presente acápite, asumiendo el 100% los costos y riesgos que impliquen estas mejoras.

Al finalizar el plazo señalado, luego de la culminación y conformidad de las tareas de acondicionamiento e instalación de todos los equipos, materiales e insumos en las áreas de cocina, comedor, almacén y la entidad lo determine, se suscribirá un **Acta de Conformidad de Acondicionamiento e Instalación del Inmueble, Anexo 8**, por parte del Director General del COAR (quien podrá delegar al encargado de Servicios del COAR) y por el representante del contratista en el COAR.

El contratista mantendrá los bienes e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas de salubridad, siendo responsable de los daños, pérdidas o sustracciones que pudiera ocasionar el personal destacado; asimismo, se encargará del mantenimiento de las mismas de ser necesario.

El área (cantidad de m²) o ambiente referencial dentro del Centro Educativo para la cocina, comedor, almacén, SSHH y/o área para vestuario, es de acuerdo al cuadro siguiente:

³Modificaciones menores, se refiere a trabajos que no alteren componentes estructurales (columnas, vigas, muros portantes) ni pongan en riesgo la seguridad de las construcciones como: instalación de cerámicos, cambio y/o reposición de cerámicos dañados, cambio y/o reposición de baldosas en ambientes cocina, comedor y almacenes; instalación de zócalo Sanitario o zócalo a media caña en el ambiente de cocina; reparación y/o reposición de tabiquería en material prefabricado de los ambientes de cocina, comedor y almacenes; reparación de pintura en muros y cielo raso de cocina, comedor y almacenes; reparación y/o cambio de griferías, sumideros y tuberías de conexión de agua dentro de la cocina; mantenimiento de conexiones eléctricas, cambio y/o reposición de luminarias, interruptores, tomacorrientes en cocina, comedor y almacenes; Mantenimiento de puertas y ventanas de cocina, comedor y almacenes, cambio y/o reposición de cerraduras dañadas y mallas, cristales de ventanas de cocina, comedor y almacenes, antes y durante la ejecución del servicio. Dichas modificaciones menores quedarán como parte de la infraestructura del local, por lo que no serán retiradas o destruidas al finalizar el contrato

ITEM	COAR	COMEDOR m2	ALMACEN m2	COCINA (AREA DE TRABAJO) m2	SSHH PERSONAL y/o VESTUARIOS (m2)	AREA DE DISPOSICION TEMPORAL DE RESIDUOS m2
1	Arequipa	256.27	25	54.36	9.38	A cargo del contratista
2	Ayacucho	154.88	14.88	38.27	3.45	A cargo del contratista
3	Cajamarca	170	15	48	4	A cargo del contratista
4	Cusco	145.6	19	40	2.1	A cargo del contratista
5	La Libertad	174.34	29.9	81.02	9	A cargo del contratista
6	Moquegua	299	42.3	94.78	42	5.75

- 1) Área de Comedor: EL COAR proveerá el mobiliario básico de Comedor, consistente en Mesas y Sillas para los estudiantes (más no escritorio o sillas para el contratista).

El estado de los ambientes a entregar requiere modificaciones menores, pero en general están en buen estado de conservación. Para mayor información, los participantes podrán acceder a las visitas previamente coordinadas con el responsable de los mismos, cuyo número de contacto se menciona en el numeral 20 de los términos de referencia.

- 2) Área de Cocina: sin equipar ni conexión de gas (la instalación de la conexión de gas doméstico correrá por cuenta del contratista, para lo cual bastará remitir una petición de autorización al Director General del COAR, para realizar modificaciones menores en la infraestructura). El COAR cuenta sólo con las conexiones básicas de luz (conexión trifásica), agua y desagüe.

Las conexiones de gas pueden ser mediante tuberías de cobre instaladas sobre la superficie, pero deberá tomarse las medidas de seguridad correspondientes.

Debe tenerse en cuenta que las áreas de producción a entregar al contratista no cuentan con campana extractora y/o extractor de aire; por lo tanto, el contratista deberá equipar la cocina con los equipos e implementos necesarios entre ellos como la campana extractora y/o extractor de aire acero inoxidable, esto para la correcta ejecución del servicio.

Asimismo, la infraestructura de los comedores y cocina es el siguiente:

ITEM	COAR	INFRAESTRUCTURA	
		COMEDOR	COCINA (AREA DE TRABAJO)
1	Arequipa	Concreto	Concreto
2	Ayacucho	Drywall	Drywall
3	Cajamarca	Concreto	Concreto
4	Cusco	Concreto	Concreto
5	La Libertad	Concreto	Concreto
6	Moquegua	Concreto	Concreto

En caso la energía al tablero de la cocina resulte insuficiente, el Contratista en coordinación con el Director General del COAR podrá gestionar el incremento de carga ante la empresa distribuidora de energía eléctrica. Este costo será asumido por la Entidad.

Es preciso señalar que los COAR cuentan con el sistema de agua potable, desagüe

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho"

y electricidad con las siguientes características:

ITEM	COAR	SERVICIO	CARACTERISTICAS	
1	AREQUIPA	AGUA	Capacidad de almacenamiento (m3)	27
			Fuente de abastecimiento	Red Pública
			Cobertura agua caliente	Solo residencia
		DESAGUE	Sistema de Desagüe	Red Pública
		SISTEMA ELECTRICO	Potencia eléctrica contratada (Kw)	120
			Suministro eléctrico	Red Pública
			Tipo de instalación	Trifásico
2	AYACUCHO	AGUA	Capacidad de almacenamiento (m3)	14.4
			Fuente de abastecimiento	Red Pública
			Cobertura agua caliente	Solo residencia
		DESAGUE	Sistema de Desagüe	Red Pública
		SISTEMA ELECTRICO	Potencia eléctrica contratada (Kw)	3
			Suministro eléctrico	Red Pública
			Tipo de instalación	Trifásico
3	CAJAMARCA	AGUA	Capacidad de almacenamiento (m3)	21.76
			Fuente de abastecimiento	Red Pública
			Cobertura agua caliente	no
		DESAGUE	Sistema de Desagüe	Red Pública
		SISTEMA ELECTRICO	Potencia eléctrica contratada (Kw)	8
			Suministro eléctrico	Red Pública
			Tipo de instalación	Trifásico
4	CUSCO	AGUA	Capacidad de almacenamiento (m3)	24
			Fuente de abastecimiento	Red Pública
			Cobertura agua caliente	Solo residencia
		DESAGUE	Sistema de Desagüe	Red Pública
		SISTEMA ELECTRICO	Potencia eléctrica contratada (Kw)	91.67
			Suministro eléctrico	Red Pública
			Tipo de instalación	Trifásico
5	LA LIBERTAD	AGUA	Capacidad de almacenamiento (m3)	
			Fuente de abastecimiento	Red Pública
			Cobertura agua caliente	Solo residencia
		DESAGUE	Sistema de Desagüe	Red Pública
		SISTEMA ELECTRICO	Potencia eléctrica contratada (Kw)	20
			Suministro eléctrico	Red Pública
			Tipo de instalación	Trifásico
6	MOQUEGUA	AGUA	Capacidad de almacenamiento (m3)	13.60
			Fuente de abastecimiento	Red Pública
			Cobertura agua caliente	Solo residencia
		DESAGUE	Sistema de Desagüe	Red Pública
		SISTEMA ELECTRICO	Potencia eléctrica contratada (Kw)	3
			Suministro eléctrico	Red Pública

			Tipo de instalación	Trifásico
--	--	--	---------------------	-----------

Nota:

El CONTRATISTA debe colocar la campana extractora y/o el extractor de aire (para lo cual debe garantizar la provisión de energía eléctrica alternativa a los cortes eléctricos en la zona, mediante la instalación de un generador eléctrico independiente que brinde energía eléctrica a esta campana extractora y/o el extractor de aire), a fin de garantizar los estándares de calidad del servicio alimentario. Dicho criterio hace obligatorio contar con equipos que aseguren la evacuación de humos, gases y olores propios del proceso de elaboración de alimentos. Tomar en cuenta que la frecuencia de renovaciones del aire es de 15 a 30 veces por hora según el tamaño del ambiente de cocina (Ver Tabla 04 de la Norma EM.030 Instalaciones de ventilación).

Dado que la campana extractora sin motor de extracción no asegura la evacuación de humos, gases y olores propios del proceso de elaboración de alimentos, no se aceptará instalar únicamente una campana extractora sin motor de extracción. La Norma EM.03 en su apartado 9.1.1.1 indica que debe existir una velocidad de acarreo del aire en los sistemas de ductos. Dicha velocidad no se alcanza sin un dispositivo impulsor (motor).

La Entidad es quien determina la cantidad de equipos a instalar, los mismos que serán verificados por el Encargado de Servicios y deben encontrarse operativos, limpios, en buen estado, que realmente cumplan la función de extraer y renovar el aire de la cocina, además de tener un mantenimiento preventivo periódico.

Las normas que regulan estas obligaciones están enmarcadas en:

- El Compendio de Normas Sanitarias para la Comercialización Segura de Alimentos en Protección del Consumidor- DIGESA (2016), se precisa que las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina: su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.
 - La Norma EM.30 (del Reglamento Nacional de Edificaciones), especialmente los apartados 9.1.1 (Consideraciones para el diseño de ductos para cocinas comerciales) y el 9.1.1.1 (Campanas) también establecen lineamientos técnicos para la extracción/circulación del aire en cocinas comerciales.
- 3) Área de Vestuarios y/o Servicios Higiénicos para el Personal. - Dentro de la infraestructura del COAR se han considerado espacios para el personal del contratista, espacios para vestuarios y/o servicios higiénicos completos (1 ducha, 1 inodoro, 1 lavadero y 1 vestidor), como pre acceso al espacio de área de trabajo de cocina. Por lo tanto, antes del inicio del servicio, los contratistas recibirán dichos ambientes. El contratista asumirá el 100% de los costos de mejoras, previamente autorizadas por el Director General del COAR.
- 4) Área de Almacén. - Se deberá adecuar con los equipos necesarios para el almacenaje tanto de los insumos perecibles como de los demás suministros y utensilios necesarios para brindar el servicio. El contratista asumirá el 100% de los costos de adecuación y mejoras.

El almacén a cargo del contratista deberá contemplar un espacio destinado a alimentos observados/no conformes (área de cuarentena).

5) Equipamiento

Para el adecuado cumplimiento del presente servicio, el contratista AL INICIO deberá implementar y adecuar la cocina, observando las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas establecidas en la normativa sanitaria vigente, como, por ejemplo: sumideros, trampa de grasa, rejillas, así como contar con los equipos y el

mobiliario (menaje) necesario en el comedor, sin considerar sillas ni mesas, para poder brindar correctamente el servicio. A su vez el CONTRATISTA deberá de encargarse del mantenimiento de las mismas:

- a. Implementar todo el equipamiento de cocina para desarrollar sus actividades y asegurar la correcta prestación del servicio. El área de la cocina se le entregará con las conexiones de energía eléctrica, agua y desagüe.
- b. Para garantizar la calidad del agua para consumo humano deberá implementar las siguientes acciones:
 - Instalar purificadores de agua en TODOS caños del servicio de alimentación (purificadores NUEVOS, renovables en función de la vida útil de dichos purificadores y durante el tiempo de duración del servicio).
 - Previo a la instalación del purificador de agua el CONTRATISTA deberá presentar un certificado de garantía del equipo que acredite su óptimo funcionamiento y los certificados de calidad del filtro previo a cada cambio en donde se verifique la vida útil del mismo.
 - Realizar la prueba diaria de medición de concentración de cloro y ph, la cual será plasmada en un formato preestablecido y que contará con la firma del representante de la empresa de alimentación y representante del COAR.
 - Con una periodicidad de 03 (tres) meses, la empresa de alimentación obtendrá Una (01) muestra de agua del purificador **(instalado en cocina) para conocer (por medio de los análisis correspondientes de los parámetros microbiológicos, parasitológicos, calidad organoléptica y químicos inorgánicos y orgánicos del agua)** si cumple con los estándares de calidad de agua para el consumo humano. En caso no cumpla, se deberá optar por otro purificador de agua que cumpla con purificar el agua de impurezas (algas, microorganismos) de acuerdo a los estándares de calidad establecidos:
 - I. Límites máximos permisibles de parámetros microbiológicos y parasitológicos.
 - II. Límites máximos permisibles de parámetros de calidad organoléptica.
 - III. Límites máximos permisibles de parámetros químicos inorgánicos y orgánicos.
 - El contratista asumirá los gastos por el purificador de agua y los cambios de filtros de los purificadores de la cocina y de los filtros del sistema de captación de agua ubicada dentro de las instalaciones del local escolar del COAR, **(ANEXO 10: PURIFICADORES DE AGUA PARA LA RED COAR).**
- c. Mobiliario y utensilios para la atención alimentaria a través de la modalidad de autoservicio (muebles de estaciones de servicio: comidas calientes, ensaladas, líquidos; charolas, dispensadores de comida y bebidas, computadora para registro, impresora, materiales de escritorio y procesamiento automático de datos). Los utensilios para la producción de alimentos deben ser acero inoxidable en su totalidad.
- d. Implementos para servir los alimentos y bebidas (cucharones con medidas estandarizadas, cucharas, boconas, tenazas y otros propios del servicio de alimentación sólo de acero inoxidable), para el inicio del servicio deben ser NUEVOS y la renovación serán permanentemente por evaluación propia, o a solicitud del COAR en un periodo no mayor a 72 horas.

Menaje de comedor (vajilla y vasos se podrá aceptar sólo de acero inoxidable) incluyendo cubiertos, alcuza, servilletas, bandejas (de PVC o acero inoxidable) y todo lo que se requiera para una buena atención y sanidad del producto.

- e. El contratista deberá de contar con equipos antropométricos estandarizados (Balanzade pie con su certificado de calibración, Tallímetro⁴ con su certificado de calibración, Centímetro de fibra de vidrio y/o cinta métrica no elástica, debidamente calibrados, según corresponda) con especificaciones técnicas recomendadas por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Ministerio de Salud.
- f. El contratista deberá contar en el comedor con tres equipos extintores (02 extintor de Químico húmedo, de 06 litros y 01 extintores PQS, de 9 kilos), de acuerdo a las

⁴En el caso que el CONTRATISTA oferte el Tallímetro manual (de madera) y la cinta métrica no elástica, no será necesario la presentación la calibración

normas técnicas vigente, como mínimo. La recarga de los extintores deberá encontrarse vigente, y no tener más de 2 meses de antigüedad de haberse efectuado la recarga, al momento de la instalación del servicio.

- g. Dos (02) dispensadores como mínimo conteniendo "alcohol-gel anti-bacterial" incoloro para la desinfección de manos para los estudiantes, colocados en el área de comedor adicionalmente dos (02) en otros ambientes de responsabilidad del contratista.
- h. Generador eléctrico operativo cuya capacidad de energía permita atender el servicio, soportando la carga de todos los equipos disponibles. Se utilizará en caso de cortes imprevistos de luz/emergencias. Bajo estas condiciones el contratista se encargará de instalar en el ambiente destinado a la preparación de los alimentos y bebidas donde contará con el equipo para abastecer esa potencia eléctrica, asimismo de ser necesario deberá implementar un cableado eléctrico de emergencia para poner en funcionamiento los equipos mínimos mencionados, para lo cual deberá tener en cuenta el equipamiento mínimo y total de watts:

EQUIPO	CANTIDAD	W/UNIDAD	TOTAL, WATTS
REFRIGERADOR	2	750	1,500
PROC. ALIMENTOS	3	300	900
CONGELADORA	2	1100	2,200
TAVOLA	1	3000	3,000
CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1	650	650
TOTAL			8,250

Nota:

Cuando la necesidad de mantenimiento no es considerada como modificaciones menores; el procedimiento para la solicitud de evaluación de mantenimientos deberá ser la siguiente:

- La empresa informará del suceso a la Dirección General del COAR.
- El Director General del COAR comunicará y solicitará la correspondiente intervención del Gobierno Regional, en el marco de los convenios interinstitucionales suscritos entre el MINEDU y los respectivos Gobiernos Regionales

6.3 FASE 3: OPERACIÓN DE LOS SERVICIOS (22 meses contados a partir del día de suscrita el Acta de Instalación del Servicio)

En esta fase se inicia la etapa operativa de los servicios descritos en los presentes Términos de Referencia y tendrá una duración de **22** meses naturales contados desde la firma del Acta de instalación del Servicio. Dentro de este plazo deberá tenerse presente los periodos en que no se brindará el servicio por vacaciones.

La FASE 3 estará compuesta por los siguientes dos (2) períodos:

- PRIMER PERÍODO: 10 meses naturales.
- SEGUNDO PERÍODO: 12 meses naturales.

Siendo la totalidad de 22 meses naturales de ejecución, igualmente debe considerarse que no se brindará el servicio durante el período de vacacional de los estudiantes.

7. DESCRIPCIÓN DE LA OPERACIÓN DE SERVICIOS**7.1 SERVICIO DE VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO NUTRICIONAL**

Mediante los resultados obtenidos de la valoración nutricional antropométrica de línea basal o seguimiento nutricional, el contratista realizará acciones de seguimiento nutricional orientadas a recuperar, mantener y mejorar el estado nutricional de los estudiantes según sea el caso, promoviendo estilos de vida saludable.

ACTIVIDADES	VALORACION ANTROPOMETRICA NUTRICIONAL	
	BASAL	SEGUIMIENTO
Coordinación para la valoración antropométrica nutricional	El contratista coordinará con el director(a) de Bienestar y Desarrollo Integral del Estudiante del COAR y/o a quien designe. Durante el desarrollo de esta actividad se contará con la presencia, en su calidad de veedor, del monitor de salud del COAR.	
A realizarse por el contratista	A los 15 días de haber iniciado/reinicio de la prestación del servicio. Esto aplica para el siguiente año de ejecución del servicio	A los 10 días calendario del al retorno de vacaciones de medio año y a los 10 días calendario previo a las vacaciones de fin de año.
Indicadores y clasificación	Toma de peso, medición de la talla y medición del perímetro abdominal. Índice de Masa Corporal para la edad, Talla para la edad y Perímetro abdominal para la edad (IMC, T/E, PA/E), los indicadores para la clasificación del diagnóstico nutricional respectivo. Toma de peso, medición de la talla y medición del perímetro abdominal. Índice de Masa Corporal para la edad, Talla para la edad y Perímetro abdominal para la edad (IMC, T/E, PA/E), los indicadores para la clasificación del diagnóstico nutricional respectivo.	
Producto que debe generar el contratista	Informe de valoración antropométrica nutricional basal y a la vez la base de datos en excel. Plan de alimentación y nutrición saludable (incluirá regímenes dietéticos diferenciados y promoción de hábitos alimentarios saludables). La entidad emitirá un modelo referencial del ítem a considerar del plan de alimentación y nutrición saludable, el mismo que se entregará al CONTRATISTA en un plazo no mayor de 48 horas de haberse iniciado la prestación del servicio.	Informe de valoración antropométrica nutricional de seguimiento y a la vez la base de datos en excel.
Derivación de informes de la valoración antropométrica nutricional	Culminado el plazo de la actividad la línea basal (20 días calendario), el contratista tiene 02 días calendario para la derivación del informe al nutricionista de la DEBEDSAR con copia al	Culminado el plazo de la actividad de seguimiento (10 días calendario), el contratista tiene 02 días calendario para la derivación del informe al nutricionista de la DEBEDSAR con copia al COAR vía correo electrónico.

	COAR vía correo electrónico.	
Revisión y validación	El/la nutricionista de la DEBEDSAR emitirá el informe de validación vía correo electrónico dirigido al CONTRATISTA con copia al COAR en un plazo de 07 días calendario. De existir observaciones se le otorgará 02 días calendario al contratista para el UNICO levantamiento de observaciones.	
Consejería nutricional	El contratista deberá coordinar con el responsable de BYDE del COAR, para establecer los espacios y tiempos para la realización de la consejería nutricional, que tendrá una duración veinte (20) minutos en promedio por cada estudiante. La cual se desarrollará según lo requiera cada caso, siendo el mínimo una vez en cada semestre y según la necesidad de la condición del estudiante.	
Talleres de alimentación saludable ⁵	<p>El contratista debe coordinar con la dirección de bienestar del estudiante para la realización</p> <p>Semana de Lucha Contra la Anemia, 1ª semana de abril y 1ª semana de diciembre;</p> <p>Día mundial de la alimentación, 16 de octubre</p> <p>Semana Nacional de Frutas y Verduras, 24 al 30 de abril</p> <p>Producto de la realización de cada taller se deberá emitir un informe sobre la actividad realizada por mesa de partes del COAR y también remitirlo por correo electrónico al nutricionista de la DEBEDSAR en el plazo de 02 días calendario luego de haberse realizado cada taller.</p>	

7.1.1 REQUERIMIENTOS DE DIETAS ESPECIALES

Las dietas especiales producto de los informes técnicos de valoración nutricional antropométrica, serán implementadas en el SERVICIO REGULAR DE ALIMENTACION DIARIA, las cuales tendrán una programación mensual, para recuperar y mejorar el estado nutricional. El requerimiento específico deberá incluir la prescripción médica o del profesional nutricionista y la duración del régimen. Las dietas especiales serán atendidas desde el primer día de iniciada la prestación del servicio, para lo cual la Dirección de Bienestar y Desarrollo Integral del Estudiante del COAR reportará el requerimiento al CONTRATISTA con una anticipación de 24 horas, vía correo electrónico o escrito.

Sea el caso que algún estudiante desista de consumir la dieta programada y opte por la alimentación normal se deberá de notificarse inmediatamente a la Dirección de Bienestar y Desarrollo Integral del COAR para su conocimiento.

Asimismo, se sugiere que el contratista registre el consumo de las dietas especiales y notificar a la Sub Dirección de Bienestar y Desarrollo Integral del COAR los casos en que no se desee consumir las dietas especiales, con la finalidad de canalizar con el estudiante y padre de familia sobre el impacto del beneficio de la dieta especial

El/la Nutricionista del contratista deberá programarlas de acuerdo a los regímenes especiales que estén incluidos en los Planes de Alimentación de determinados estudiantes según evaluación nutricional, o a solicitud del personal del COAR en caso exista algún estudiante enfermo que requiera dieta especial. Las dietas se programan y otorgan dentro de los horarios del servicio de alimentación diaria.

La atención de las dietas especiales se atenderá de la adecuación de la alimentación normal o modificando en relación con las patologías médicas

⁵Se programarán las actividades según las disposiciones de lucha contra la anemia en las Instituciones Educativas y programas educativos de la Educación Básica con R.M. N°600-2018 de fecha el 06 de noviembre de 2018.

diagnosticadas como: gastritis, úlceras, diabetes, hígado graso, estreñimiento, anemia, enfermedad de Crohn, hipotiroidismo, hipertiroidismo, intolerancia a la lactosa, hipertensión, insulina resistencia, desórdenes alimentarios (anorexia, bulimia), malnutrición (bajo peso, sobrepeso y obesidad).⁶

La cancelación de cualquier dieta completa o dieta especial previamente planificada, no requerirá de motivación por parte de la ENTIDAD frente al contratista y deberá solicitarse, mediante correo electrónico, con una anticipación no menor a 24 horas.

El contratista coordinará permanentemente con los monitores de salud, sobre la prescripción de regímenes dietéticos por un profesional de salud.

El contratista debe contar con su registro diario del consumo de dietas especiales (según prescripción médica y/o nutricional), esta información será compartida mediante un enlace virtual al COAR y DEBEDSAR en la cual se detalla los datos del estudiante, tipo de dieta, horario de alimentación (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios), observaciones, comentarios y otros relevantes según la prestación del servicio. Este enlace debe ser implementado desde el inicio de la prestación del servicio de alimentación en el COAR.

7.2 SERVICIO DE ALIMENTACION DIARIA

7.2.1 PLANIFICACION DEL TRABAJO

Durante la prestación del Servicio de Alimentación en el COAR, el CONTRATISTA deberá aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) que comprenden el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Ambos Programas deberán encontrarse disponibles - documentados y actualizados (manuales, procedimientos, registros debidamente llenados, entre otros)- asolicitud de la Autoridad Sanitaria y de la ENTIDAD para la verificación de su cumplimiento.

El CONTRATISTA, en el plazo de cinco (05) días calendario, luego de haber suscrito el Acta de Entrega de inmueble, deberá remitir mediante correo electrónico al Nutricionista de la DEBEDSAR el **PLAN DE TRABAJO ANUAL** (debe elaborarse en base a la Resolución Ministerial N.º 157-2021-MINSA, que aprobó la NTS N.º 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva y/o sus modificatorias) para su posterior validación, el mismo que debe incluir el Manual de Procesos y cronogramas (Diagrama de Gantt por armada, considerando la ejecución por armadas y no meses naturales) bajo el cual debe brindarse el servicio. En caso hubiese alguna observación, el Nutricionista de la DEBEDSAR notificará la misma al CONTRATISTA vía correo electrónico en el plazo de hasta cinco (05) días calendario, teniendo este último un plazo máximo de tres (03) días calendario - posterior a su recepción- para subsanarla. Posterior a ello, el Nutricionista de la DEBEDSAR procederá a remitir el **PLAN DE TRABAJO ANUAL** validado a la Dirección General del COAR vía correo electrónico. Asimismo, dicho **PLAN ANUAL DE TRABAJO** debe establecer los siguientes programas como mínimo a implementar y a ser presentado de forma anual al nutricionista de la DEBEDSAR para revisión y validación:

7.2.1.1. Programa de Higiene y Saneamiento

Establece los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a ejecutar, en el marco de la normativa vigente, con la finalidad de mantener bajo control los principales peligros de la producción. Es preciso señalar que los formatos que se utilizarán para la recolección de información, registro de datos, antecedentes y presentación de resultados, deberán de estar incluidos en cada procedimiento:

7.2.1.1.1 Procedimiento de Limpieza y Desinfección: Procedimiento

⁶El personal del COAR será responsable del seguimiento a los niños para asegurarse que se consuma la dieta prescrita.

escrito que explica cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de los alimentos y bebidas, utilizando insumos, productos y equipos autorizados por el Ministerio de Salud.

Considerar que durante el Lavado y Desinfección de las vajillas, cubiertos y vasos se debe tomar mínimamente las siguientes precauciones:

- a) Retirar primero los residuos de comidas.
- b) Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- c) Enjuagarlos con agua potable corriente.
- d) Después del enjuague se procederá a desinfectar con los productos comerciales aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso.
- e) Las vajillas deben secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo; asimismo, deben mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- f) El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.
- g) Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesa con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

7.2.1.1.2 Procedimiento de Control de Plagas: Establece los procesos, registros preventivos y correctivos que deben ejecutarse en las instalaciones y/o ambientes que se entreguen al contratista con motivo del servicio de alimentación, a fin de prevenir la infestación y/o proliferación de plagas.

El control de plagas será realizado como mínimo 05 veces al año como medida preventiva, la empresa que brinde este servicio deberá de estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud o la Dirección de Salud del nivel regional, y sujetarse a la normativa vigente.

El referido control, como mínimo considerará, ejecutar controles **correctivos y/o preventivos** (Desratización, desinsectación y Desinsectación), y limpieza de reservorios de agua exclusivos del Servicio de Alimentación (tanque elevado, bidones) de acuerdo al siguiente detalle:

- El primer control se efectuará antes de los cinco (05) días calendario previo al inicio de la prestación del servicio, mientras que los siguientes cuatro (04) controles serán definidos en el Acta de Instalación del Servicio suscrito entre el representante del contratista, el Director General del COAR y el encargado de servicios del COAR, (tomando como referencia los periodos vacacionales -de medio año y de fin de año-; es decir, dos (02) actividades para el 2025 y dos (02) actividades para el 2026), durante el plazo de ejecución del servicio contratado.

Asimismo, el COAR deberá indicar la disponibilidad de los ambientes para ejecutar cada uno de los controles de plagas. Por lo tanto, serán cinco (05) los controles de plagas y limpieza de reservorios de agua exclusivos del Servicio de Alimentación (tanque elevado, bidones) a realizar por el CONTRATISTA durante la ejecución del servicio. Si existiera la presencia de plagas posterior al control preventivo de plagas realizado (actividades programadas), el CONTRATISTA deberá realizar el control correctivo de forma adicional a los cinco (05) controles preventivos ya programados, para asegurar la calidad del servicio y en un período máximo de 72 horas luego de haberse identificado las plagas.

Como soporte de ello, el CONTRATISTA debe presentar al Director General del COAR:

- Copia del Certificado emitido por la Empresa de Saneamiento Ambiental que realizó la desratización y desinsectación. Dicha empresa deberá estar debidamente acreditada, de acuerdo a lo dispuesto en el D.S. No.022-2001-SA (Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios) y por la RM N° 449-2001-SA-DM (Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos).
- Los planos de ubicación de trampas, en caso de ser necesarios.
- Las fichas técnicas de cada uno de los productos empleados para la fumigación.

El CONTRATISTA deberá hacerse cargo (asumiendo el costo íntegro) de todos los controles de plagas a realizar - de la desratización, desinfección y desinsectación de todas las áreas utilizadas durante el Servicio de Alimentación, y de la limpieza de reservorios de agua exclusivos del Servicio de Alimentación (tanque elevado, bidones).

7.2.1.1.3 Procedimiento de gestión integral de residuos: Comprende los procesos, flujos y registros que se deben implementar para minimizar los riesgos de contaminación por almacenamiento inadecuado de residuos. Este debe contener un plan operativo que garantice la evacuación de todos los residuos generados en los ambientes donde se brinda el servicio (lugar de preparación de alimentos y comedor).

Deberá considerarse que los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico con tapa, en buen estado de conservación e higiene. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

Contenedor de Basura:

Este equipo debe ser implementado previo al inicio de la atención del servicio de alimentación.

Características referenciales: 1100 Lts, (aproximadamente +- 2%) pesa 50 kg. – Fabricado en HDPE estabilizado ultravioleta bajo normas EN840, ISO9001 e ISO14001. Posee ruedas de goma de 200 mm. y tapa abatible soportada con bisagras metálicas. Soporta una carga de hasta 510 Kg.

Podrán presentar dos (02) contenedores siempre que en suma

otorguen la capacidad requerida de 1100 Lts y las características requeridas.

Se precisa que no se cuenta con trampas de grasa, por lo tanto, el CONTRATISTA deberá prever el suministro y mantenimiento de estas. Este equipo debe ser implementado previo al inicio de la atención del servicio de alimentación.

7.2.1.1.4 Capacitaciones sobre higiene y saneamiento: El CONTRATISTA presentará un cronograma con las charlas y/o capacitaciones que recibirá su personal incluido los retenes durante la prestación del servicio, el CONTRATISTA deberá de tener en cuenta que dichas charlas o capacidad no interfiera con el horario de trabajo (preparación y atención) del servicio de alimentación, debiendo ser llevado a cabo por turnos. Dichas charlas y/o capacitaciones deberán ser de carácter continuo, con una frecuencia bimestral, y cada una como mínimo de una (01) hora de duración. En cada capacitación deberá dictarse los temas que conforman los alcances y contenidos de los Principios Generales de Higiene donde se contempla las Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento.

Las capacitaciones serán en la Sede del COAR, en presencia del Sub Director de ByDE del COAR o un representante del COAR designado por el Director General del COAR, quien supervisará el cumplimiento de esta obligación y, adicionalmente, se les entregará el certificado correspondiente. El CONTRATISTA acreditará la realización de las charlas y/o capacitaciones por medio de certificado o constancia y lista de asistencia otorgada a su personal y entregando copia de aquellas al Encargado de Servicios.

Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o Municipalidades y/o entidades públicas y/o privadas especializadas, con experiencia relacionada en Principios Generales de Higiene (Programa de Higiene y Saneamiento y Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos).

7.2.1.2. Programa de Buenas Prácticas de Manipulación:

El CONTRATISTA establecerá los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deberán cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran durante la prestación del Servicio de Alimentación.

Este Programa deberá tener presente el cumplimiento de las disposiciones contenidas en la Resolución Ministerial N°157-2021-MINSA que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA y sus modificatorias; asimismo, deberá establecer los procesos y registros relacionados a los siguientes Procedimientos:

7.2.1.2.1. Procedimiento de Seguimiento a Proveedores: Este documento describe la ruta mediante la cual el CONTRATISTA da seguimiento a aquellos proveedores cuyos productos y/o servicios impactan significativamente en la prestación del Servicio de Alimentación; asimismo, plantea las medidas a adoptar en caso de desabastecimiento inminente de parte de dichos proveedores.

7.2.1.2.2. Procedimiento de Recepción de Materias Primas: Los vehículos que transportan los productos (perecibles y no perecibles y/o

alimentos elaborados industrialmente) necesarios para la preparación de los alimentos desde los almacenes de los proveedores hasta las instalaciones del COAR, de preferencia deben ser de uso exclusivo para dicho fin, evitando de esta manera la contaminación cruzada con otro tipo de productos no alimenticios. Queda terminantemente prohibido el transportar productos alimenticios con productos tóxicos; asimismo, los vehículos deberán estar limpios, y de ser necesario, deberán garantizar la cadena de frío.

El personal del CONTRATISTA que participa en la manipulación de carga y descarga de los insumos, deberá vestir indumentaria limpia, cubrir el cabello, y tener una adecuada higiene y presentación personal.

El área de recepción de materias primas deberá estar protegida con ventanas con mallas, cortinas de traslape, entre otros según corresponda; asimismo, deberá presentar una iluminación adecuada, la cual permita llevar a cabo una correcta manipulación e inspección de los productos.

Es responsabilidad del CONTRATISTA que los productos que recibe el COAR (perecibles y no perecibles y/o alimentos elaborados industrialmente) cumplan con las características de calidad sanitaria cuyas generalidades se indican en el Anexo N° 01 de la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA.

TIPO DE ALIMENTO	CARACTERISTICA DE CALIDAD SANITARIA
PERECIBLES	Los alimentos de origen animal: carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto), leche y derivados, embutidos y similares, deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones sanitarias. Los que requieren cadena de frío deben mantenerse a temperaturas de seguridad (refrigeración/congelación). Los huevos deben presentar cascara íntegra y de ser posible indicar fecha de vencimiento.
	Las frutas y hortalizas, deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, estar limpias, sin insectos, ni señales de abono.
NO PERECIBLES Y/O ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE	Los cereales y frutos secos, no deben presentar signos de humedad, rancidez, ni enmohecimiento. Si son productos industrializados deben contar con la autorización de la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo a la normativa vigente. Los empaques, envases o envolturas deben estar íntegros, sin presencia de insectos, no presentar abolladuras, presencia de óxido (latas), ni aberturas.

Respecto a los productos que requieran garantizar la cadena de frío, el CONTRATISTA deberá realizar los controles necesarios con la finalidad de asegurar que dicha condición sanitaria se mantenga hasta su uso en la elaboración de los alimentos. Las especificaciones detalladas para cada uno de los alimentos o grupos de alimentos deben consignarse en el programa de BPM del CONTRATISTA.

El responsable del Servicio de Alimentación deberá llevar un control de registro de los proveedores, considerando la procedencia de los

productos, así como la certificación sanitaria de los establecimientos de donde proceden los mismos (en lo posible), fechas de ingreso, entre otros; lo cual facilite el rastreo de los mismos con fines sanitarios, epidemiológicos u otros.

Los Procedimientos específicos para la recepción deberán detallarse en el Programa de BPM.

IMPORTANTE:

Las materias primas y productos de desinfección que le sean provistos al CONTRATISTA ingresarán al COAR a una distancia no menor de dos (02) metros en relación a la puerta principal y serán recepcionados por el Administrador y un (01) personal del CONTRATISTA, siendo estos quienes trasladen los insumos al almacén que corresponda. Queda terminantemente prohibido el ingreso de personal ajeno al personal del CONTRATISTA, a las instalaciones del COAR. Los insumos que ingresen al COAR, pasarán por un procedimiento de lavado y/o desinfección según corresponda; asimismo, el personal del CONTRATISTA será el encargado de realizar dicho procedimiento.

7.2.1.2.3. Procedimiento de Almacenamiento: Este documento establece todos los procesos y procedimientos a realizar para llevar a cabo un adecuado almacenamiento y control del suministro de los productos, preservando su conservación. Como parte de este Procedimiento, el CONTRATISTA deberá presentar los formatos que permitan recabar información necesaria de los productos, la cual será empleada a fin de llevar un mejor control del suministro de los mismos, en correlación a lo establecido en la Resolución Ministerial N°157- 2021-MINSA y la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

El CONTRATISTA deberá utilizar la metodología PEPS (primeras entradas, primeras salidas). El servicio incluye la gestión de los insumos (ingreso, almacenamiento, salida, control de la caducidad, verificación de la calidad, refrigeración) y materiales, a través del Kárdex y tarjetas visibles de almacén. Estos documentos serán facilitados al Encargado de Servicios del COAR cuando lo solicite.

7.2.1.2.4. Procedimiento de Preparación de Alimentos y Servicio:

Este documento establece los controles necesarios que permitan garantizar la inocuidad de las raciones alimenticias y refrigerios a suministrar a los estudiantes priorizando la salud de los mismos. Como parte de este Procedimiento, el CONTRATISTA deberá presentar los formatos que permitan registrar información necesaria y llevar a cabo un control efectivo de la preparación de los alimentos y de la prestación del servicio. Se incluirá para fines de cumplimiento de la preparación según el menú y VCT (Valor Calórico Total) aprobado por la DEBEDSAR el procedimiento de degustación que se realizará media hora antes de la atención de cada servicio y en la cual participará tanto el contratista y el COAR.

Esta degustación involucra a un 1/3 de la ración que recibe el estudiante, sea el caso que se presente alguna inconformidad se dejará constancia en el formato y se realizará la medida correctiva de la preparación.

7.2.1.3. Procedimientos Complementarios del Sistema de Aseguramiento de la Calidad:

7.2.1.3.1. Procedimiento de mantenimiento de equipos y renovación de utensilios de cocina:

Con el fin de evitar riesgos durante la prestación del Servicio de Alimentación como consecuencia del estado de conservación en el cual se encuentren los equipos y utensilios a emplear, el CONTRATISTA deberá presentar un procedimiento de mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos, el cual establezca las actividades a realizar que permitan garantizar un estado óptimo de sus equipos y/o utensilios de cocina. Tales actividades deberán estar programadas en un cronograma de mantenimientos preventivos, el cual debe ser ejecutado por el CONTRATISTA.

7.2.1.3.2. Procedimiento de calibración de termómetros y balanzas:

El CONTRATISTA debe mantener sus equipos (termómetros y balanzas) calibrados. Asimismo, a fin de acreditar que sus equipos han sido calibrados, el CONTRATISTA deberá presentar a la Dirección General del COAR el Certificado VIGENTE de Calibración expedido por un Laboratorio de Metrología acreditado por el INACAL.

Para el primer año de prestación del servicio (2025) y para el segundo año de prestación del servicio (2026), el procedimiento de calibración de los equipos (termómetros y balanzas) deberá realizarse a inicios de cada año respectivamente, y la presentación de sus respectivos Certificados de Calibración, deberá realizarse en el COAR dentro de los diez (10) días calendario previo a la instalación/reinicio del servicio -según corresponda.

Es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que los equipos (termómetros y balanzas) se encuentren debidamente calibrados a lo largo del plazo de ejecución, mientras se preste el Servicio de Alimentación.

7.2.2 PLANIFICACION ALIMENTARIA NUTRICIONAL

El CONTRATISTA deberá presentar a la Dirección General del COAR la Propuesta de Programación de Menús de acuerdo a lo establecido en el **Anexo N° 01 - PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL**. El menú está compuesto por "La Ración": comprende desayuno, almuerzo y cena, y se brindará de lunes a domingo; y, "El Refrigerio": comprende refrigerio de media mañana y de media tarde, y se brindará de lunes a viernes.

El CONTRATISTA deberá considerar insumos variados y de calidad, adecuando el menú por regiones según la comida típica de la zona, y privilegiando los productos y costumbres locales. El menú también deberá considerar platos nacionales e internacionales. Debe entenderse por "productos" a los insumos propios de la región que, por su calidad nutricional e importancia en la tradición culinaria local, pueden aportar variedad y calidad en la alimentación de los estudiantes. Por ejemplo, en la Región Lambayeque se puede usar como "producto" (insumo) el zapallo Loche para la preparación del Arroz con Pato o del Seco de Cabrito.

La Propuesta de Programación del Menú con las observaciones y sugerencias de la Dirección General del COAR, deberán ser remitidas vía correo electrónico por el/la Nutricionista del CONTRATISTA asignado al COAR, al Nutricionista de la DEBEDSAR para su revisión y aprobación.

Asimismo; el/la Nutricionista del CONTRATISTA asignado al COAR deberá elaborar de forma mensual la propuesta de menús y valor calórico total.

Para el caso de las dietas de regímenes dietéticos con prescripción médica y con diagnóstico nutricional (bajo peso, sobrepeso u obesidad), el CONTRATISTA debe

ADECUAR y ATENDER según el diagnóstico contenido en el INFORME TECNICO DE LINEA BASAL y sus posteriores actualizaciones, de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Anexo N° 01 - Planificación Alimentaria Nutricional.

Recetario de preparaciones

El "recetario de preparaciones" (ingredientes, preparación y fotos del plato) refiere a todo el menú programado durante el periodo de prestación del servicio (incluyendo regímenes normales y especiales según los requerimientos nutricionales de los estudiantes).

La receta (los ingredientes, la preparación y las fotos del plato) deberá ser compartida al Encargado de Servicios, Sub Director de ByDE y Director General del COAR en archivo digital cargado en una carpeta de Google Drive, el mismo día de su preparación, como máximo 15 minutos previo a la atención del Servicio de Alimentación (antes de que los estudiantes reciban los alimentos). El Encargado de Servicios será el responsable de consolidar las recetas (los ingredientes, preparación y fotos de los platos).

En caso exista alguna observación a las fotos del plato (por su modalidad de presentación), no habrá un plazo para subsanar dicha observación, puesto que la fotoserá tomada previo a la atención del Servicio de Alimentación, con los alimentos ya servidos. En sí, esta actividad busca registrar un hecho; por lo tanto, con relación a la data fotográfica, las observaciones que pudiere haber, por su propia naturaleza, no pueden ser consideradas como incumplimientos; sin embargo, sí es necesario que dichas observaciones sean subsanadas la próxima vez en que se prepare y sirva el mismo plato.

Por lo tanto, las recetas (los ingredientes, la preparación y las fotos de los platos) deberán ser compartidas por el CONTRATISTA cada vez que presente un plato nuevo; es decir, no deberá compartirse más de una vez la receta de un mismo plato, a excepción de si las fotos del plato fueron observadas anteriormente. Bajo este último supuesto, el Encargado de Servicios deberá actualizar la receta.

Cabe precisar que, la foto del plato deberá guardar relación con los gramajes precisados en la tabla de Valor Calórico Total (VCT), y será utilizada como herramienta de supervisión por parte de la Entidad.

7.2.2. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DIARIA

Descripción

El servicio de alimentación diaria está compuesto por i) RACIÓN (desayuno, almuerzo y cena); y ii) REFRIGERIO (media mañana y media tarde), para lo cual, antes del inicio del servicio, el COAR establecerá el horario de lunes a domingo para el servido de las raciones, y de lunes a viernes para el servido de los refrigerios.

El servido debe ser acorde a lo programado y aprobado por la DEBEDSAR, Asimismo, en el comedor cada mesa debe contar con su servilletero y se debe abastecer según la necesidad de la población estudiantil.

El número de raciones que serán distribuidos los días sábados, domingos y feriados podrán variar según el número de estudiantes presentes en el COAR. La Dirección General del COAR, o la persona que esta designe, informará al CONTRATISTA vía correo electrónico, con 24 horas de anticipación del servicio, el número de raciones a preparar. En caso de no producirse esta comunicación, el CONTRATISTA deberá informar a la Dirección General del COAR para que esta tome las medidas correctivas del caso.

La preparación de los alimentos y bebidas deberá realizarse en la cocina del COAR, y la atención de los alimentos deberá ser brindada en el comedor asignado. Todos los alimentos serán servidos mediante la modalidad de línea caliente y fría – autoservicio en el comedor del COAR, de acuerdo al horario establecido, dándose un plazo de tolerancia adicional de (10) minutos para el servido desde el horario

establecido para el inicio.

De ameritar el caso, bajo la coordinación del Director General del COAR, se implementarán turnos diferenciados de uso del comedor.

Atención de dietas especiales

De acuerdo a lo indicado en el numeral 7.1.1 el servicio, el/la Nutricionista del CONTRATISTA deberá proveer las dietas especiales requeridas. El CONTRATISTA deberá atender a su vez las siguientes situaciones:

- (i) Si el estudiante presenta una prescripción médica: Bajo este supuesto, se le deberá informar al CONTRATISTA con una antelación de cinco (05) horas, para preparar una dieta especial a fin de cumplir con la indicación del médico. Si la indicación del médico se produce en un periodo menor a cinco (05) horas, cuando los alimentos y bebidas ya fueron preparados o se encuentran en proceso de preparación, El CONTRATISTA, deberá preparar una dieta especial a fin de cumplir con la indicación del médico.
- (ii) Si el estudiante presenta situaciones de alergias o intolerancia a algún alimento: Bajo este supuesto, el CONTRATISTA deberá preparar una dieta especial, en tanto persista la situación de intolerancia o alergia, o hasta contar con la indicación médica.

Cambio de horarios

Toda modificación al horario inicialmente establecido, deberá ser comunicada vía correo electrónico al CONTRATISTA por el Sub Director de ByDE del COAR, en un plazo no menor a 24 horas previo a la prestación del servicio.

El CONTRATISTA deberá adecuar el horario de atención y/o el menú programado, según lo coordinado previamente con el Sub Director de ByDE del COAR, en los casos que:

- (i) Uno o varios estudiantes, por sus actividades académicas u otros motivos, no asistan en el horario establecido.
- (ii) El COAR desarrolle alguna actividad o evento especial. La Comunicación al CONTRATISTA deberá ser vía correo electrónico en un plazo no menor a 72 horas antes del evento.

Cabe mencionar que los estudiantes que no participen en las actividades desarrolladas fuera de las instalaciones del COAR, recibirán sus alimentos dentro del horario establecido en el comedor del COAR.

Respecto a los estudiantes que sí participen en las actividades desarrolladas fuera de las instalaciones del COAR, recibirán los alimentos ya preparados en la cocina del COAR, los cuales serán trasladados dentro de envases descartables biodegradables.

Cuando se haya programado una actividad o evento fuera del COAR, el CONTRATISTA en coordinación con la Sub Dirección de Bienestar y Desarrollo Integral del COAR y el nutricionista de la DEBESAR se podrá adecuar el tipo de menú por atender en dicho evento.

Registro de atenciones

El CONTRATISTA deberá contar con un espacio de registro para los estudiantes proporcionado por el COAR, donde deberá implementar un Software para el control diario de las cantidades de raciones y refrigerios atendidos, empleando dos (02) Sistemas de Escaneo de Huella Digital (Identificación Biométrica) como MÍNIMO para llevar el control de los estudiantes atendidos de forma mucho más ágil, de acuerdo a las siguientes consideraciones:

- i. El plazo para la implementación del Software será de hasta diez (10) días

calendario, contabilizados a partir del día siguiente de haberse suscrito el **Acta de Entrega del Inmueble** para el acondicionamiento e instalación de todos sus equipos, enseres y productos.

- ii. El Software deberá permitir al COAR la verificación en tiempo real (aplicativo a través de la conectividad de red). De no ser posible la verificación en tiempo real, el encargado del Área de Soporte Técnico del COAR podrá verificar in situ la información, así como la transparencia y funcionamiento de su aplicación, caso contrario el COAR podrá solicitar su cambio, el mismo que deberá realizarse en un plazo máximo de diez (10) días calendario contabilizados luego de haber recibido la solicitud de cambio vía correo electrónico. El CONTRATISTA deberá dotar de un módem inalámbrico con paquete de internet ilimitado y de velocidad suficiente que permita el normal funcionamiento del software, así como realizar la descarga de los reportes diarios y el trabajo administrativo de su personal en el COAR.
 - iii. El Software deberá permitir imprimir y realizar consultas de manera remota y permitir reportes en tiempo real, por lo tanto, el CONTRATISTA, deberá presentar al COAR los reportes consolidados de manera diaria, los cuales deberán contener la cantidad y registro de los estudiantes (nombres y apellidos, grado, sección y código); este mismo documento (reportes) se presentará de manera diaria de cada servicio prestado (Desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo, refrigerio de media tarde y cena), y entregados a través de un cuaderno de cargo al Encargado de Servicios del COAR. Los Términos de Referencia no han previsto un formato particular de reporte consolidado.
 - iv. Dentro del plazo señalado para la implementación, deberán realizarse dos (02) simulaciones de uso, siendo que en el caso que el período de implementación se presente en período vacacional, la simulación se realizará con personal administrativo (mínimo 10 personas), sin perjuicio que, una vez iniciado el período escolar, el contratista, configure la huella digital de los estudiantes. En el caso que el período de implementación se presente en período escolar, las (02) simulaciones de uso se realizarán con estudiantes (mínimo 20 estudiantes cada simulación). En ambos casos, luego de cada simulación, se deberá de levantar el Acta de Simulación correspondiente, suscrita por un personal del Área de Soporte Técnico del COAR, Encargado de Servicios y Director General del COAR y el representante del CONTRATISTA, señalando su validación sobre la simulación de uso realizada.
 - v. Luego de culminado el plazo de implementación del Software, se procederá a suscribir el Acta de Culminación de Implementación del Software entre el representante del CONTRATISTA y el Director General del COAR o la persona que este designe, el cumplimiento del presente Requerimiento Técnico Mínimo, deberá de ser acreditado documentalmente para lo cual el CONTRATISTA mediante carta dirigida al Director General del COAR, dentro de los dos (02) días calendario de haber culminado el plazo para la implementación, deberá presentar:
 - i. la ficha técnica del equipo
 - ii. manual de operaciones o funcionamiento del Software
 - iii. Actas de las simulaciones señaladas en el punto precedente.
- No se proporcionará modelo de acta, ya que el mismo será preparado para su revisión y suscripción por el responsable del COAR.
- vi. La provisión, uso, administración y control del correcto funcionamiento del Software y equipos de lectura de huellas, será de responsabilidad del CONTRATISTA. Asimismo, la toma de huellas de los estudiantes del COAR será de un día; por lo tanto, el CONTRATISTA deberá tomar las previsiones del caso para cumplir con dicha actividad. Asimismo, el Sub Director de ByDE del COAR deberá poner a disposición (de forma fija o aleatoria) de un Monitor o Docente para que pueda supervisar la toma de huellas de los estudiantes para la atención de las raciones y refrigerios.

- vii. Al término del servicio diario de alimentación, se procederá con la impresión del reporte de atención, para la suscripción correspondiente entre el representante del CONTRATISTA, el Director General del COAR, el Sub Director de ByDE del COAR, y el Encargado de Servicios del COAR o quien haga sus veces; el mismo que servirá para emitir la conformidad mensual del servicio, correspondiente. Es preciso señalar que luego de cada atención (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios), el representante del CONTRATISTA y el Encargado de Servicios del COAR o quien haga sus veces procederán a verificar que en la relación de los comensales se encuentren todos los estudiantes programados en el día a recibir el servicio.
- viii. En el caso de falta de fluido eléctrico u otra contingencia, el control de asistencia de los estudiantes a los comedores para recibir sus alimentos y bebidas se podrá efectuar mediante un registro de control manual, en la que deberá participar un representante del COAR y otro del CONTRATISTA. Al final del mismo deberá de ser suscrito por el representante del CONTRATISTA, el Director General del COAR, el Sub Director de ByDE del COAR, y el Encargado de Servicios del COAR o quien haga sus veces.

Aspectos generales⁷

EL CONTRATISTA se hará responsable de la gestión del servicio alimentario que comprende la compra y aprovisionamiento de insumos, seguimiento a proveedores, recepción, almacenamiento, preparación y servido de las raciones alimenticias y refrigerios, debiendo cumplir con la planificación aprobada sobre la base de lo indicado en el **Anexo N° 01 - PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL**.

El CONTRATISTA deberá asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas, a través de todas las etapas de la cadena de producción y distribución de los mismos, en mérito a que tiene la obligación de seleccionar a sus proveedores.

Asimismo; el CONTRATISTA se hará responsable de las medidas de saneamiento de las instalaciones y equipos y la disposición final de residuos sólidos, cumpliendo con lo señalado en el **Anexo N° 02 - LIMPIEZA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**, manteniendo la higiene y salubridad en las atenciones respectivas, materia de la presente contratación.

La ENTIDAD asumirá los siguientes costos operativos:

- Servicios de luz y agua empleados para la prestación del servicio de Alimentación.
- La instalación de sistema de cloración por goteo, siempre y cuando no se cuente con red pública de agua potable.
- Los costos de los monitoreos microbiológicos señalados en el numeral 11 b)

Se debe tener en cuenta que el CONTRATISTA no podrá hacer uso de las instalaciones para ningún tipo de publicidad.

A pesar de la comunicación recibida por parte del COAR sobre la cantidad de raciones por atender, ante la presencia de mayor cantidad de alumnos el CONTRATISTA deberá preparar sin importar que el menú a servir sea diferente al programado para dicha fecha, siempre y cuando este sea previamente validado por el Nutricionista de la DEBEDSAR vía correo electrónico; para lo cual, el Encargado de Servicios o el personal del COAR que delegue la Dirección General del COAR deberá coordinar inmediatamente con el Nutricionista de la DEBEDSAR.

Cabe precisar que el pago por estas raciones/refrigerios adicionales, también serán reconocidos por la Entidad siempre y cuando su costo sea el mismo al del menú programado.

⁷En el extremo que, los hechos que se configuren como faltas no imputables al Contratista no deben ser pasibles de penalizar

8. **PERSONAL A SER PROVISTO POR EL CONTRATISTA**

El CONTRATISTA deberá contar con la dotación completa del personal diario requerido en las instalaciones del COAR y cumplir con los turnos y supervisión que garanticen un eficiente y oportuno servicio. Se deberá contar con personal de retén que cubrirá la ausencia por enfermedad, descansode servicio, permiso u otro impedimento que haya ocasionado la inasistencia del personal del contratista al COAR hasta la aprobación y el ingreso del personal de reemplazo. Se deberá asegurarel siguiente personal mínimo por sede:

8.1 **PERSONAL CLAVE**

➤ **Dos (02) Profesionales nutricionistas**

Dedicación: De lunes a domingo, en dos (02) turnos de una (01) persona por turno. Deberá respetarse el descanso de un (01) día a la semana, momento en el cual el puesto deberá ser cubierto por el personal retén **-mínimo un (01) retén adicional-**. La Entidad requiere que los profesionales de nutrición estén en todos los procesos de la producción del servicio de alimentación en tal sentido se organizarán sus horarios de manera interna y asimismo deberán generar las facilidades necesarias para su personal. Al presentar a la Entidad el horario de los profesionales nutricionistas, tanto titulares como retén, se debe considerar la permanencia de los mismos durante la prestación del servicio (desde la preparación y servido del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y término de la cena). Adicionalmente a los Dos (02) Profesionales nutricionistas deben contar con un (01) retén.

Perfil mínimo:

En la sección "Requisitos de Calificación", del presente requerimiento, se detalla la "Capacidad Técnica y Profesional" que será calificada.

Funciones

- Responsable por parte del contratista de la primera medición y elaboración del primer informe de la línea basal y de las mediciones de Seguimiento periódicas
 - Responsable de la elaboración de la propuesta de programación de menús de acuerdo al Anexo 1 - PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL.
 - Responsable de la ejecución de las actividades a considerar en el PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE.
 - Responsable de coordinar con el Sub Director BYDE del COAR, para establecer los espacios y tiempos para la realización de la consejería nutricional.
 - Responsable de emitir los informes correspondientes al estado nutricional de acuerdo a los TDR.
 - Responsable de coordinar y llevar a cabo los Talleres de alimentación saludable, y de la elaboración de los informes respectivos.
 - Responsable por parte del contratista de supervisar productos o insumos en mal estado, vencidos.
 - Responsable de coordinar y llevar a cabo las capacitaciones sobre higiene y saneamiento: presentará un cronograma con las charlas y/o capacitaciones que recibirá el personal propuesto incluye los retenes.
 - Coordinaciones relacionadas sobre todos los aspectos nutricionales de la prestación del servicio contratado.
 - Responsable de la Supervisión vigilancia y seguridad sanitaria alimentaria, sustentada en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, y en los programas de higiene y saneamiento.
 - Otras funciones asignadas en el marco de los presentes términos de referencia.
- **Un (01) Administrador:**
- Dedicación: seis (06) días a la semana. Deberá considerarse que es una jornada de 8 horas diarias (además de la hora de almuerzo) de acuerdo a la normativa de la materia, y un día de descanso a la semana (no se acumula días de descanso). Adicionalmente al Profesional Administrador debe de contar con un (01) retén, para cubrir el día de descanso y feriados.

Perfil mínimo:

En la sección "Requisitos de Calificación", del presente requerimiento, se detalla la "Capacidad Técnica y Profesional" que será calificada.

Funciones

- Responsable de la supervisión, vigilancia y seguridad sanitaria alimentaria, sustentada en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, y en los programas de higiene y saneamiento.
- Representar al contratista para los efectos administrativos en el marco del contrato correspondiente.
- Recepción de los ambientes y la suscripción del Acta de Entrega de inmueble correspondiente.
- Responsable por parte del contratista del acondicionamiento de las áreas e instalación de todo el material e insumos y la suscripción del a correspondiente.
- Responsable de la ejecución de las actividades a considerar en el PLAN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE.
- Responsable de coordinar las fechas de las vacaciones de los estudiantes.
- Responsable por parte del contratista de la elaboración y seguimiento del Plan de Trabajo.
- Responsable por parte del contratista de coordinar y llevar a cabo el proceso de limpieza y desinfección y de la elaboración del informe respectivo.
- Responsable por parte del contratista de coordinar y llevar a cabo el Procedimiento de Control de Plagas y de la elaboración del informe respectivo.
- Responsable por parte del contratista de coordinar y llevar a cabo la desratización y desinsectación del área de comedor y las áreas que serán utilizadas para el cumplimiento del servicio.
- Responsable por parte del contratista de la elaboración y seguimiento del Plan de Operativo.
- Responsable por parte del contratista de coordinar y llevar a cabo el procedimiento de mantenimiento de equipos y utensilios de cocina.
- Responsable por parte del contratista de coordinar y llevar a cabo el procedimiento de calibración de equipos.
- Responsable por parte del contratista de la atención oportuna del servicio contratado.
- Coordinaciones relacionadas sobre todos los aspectos administrativos de la prestación del servicio contratado.
- Responsable por parte del contratista de coordinar, implementar, puesta en marcha y seguimiento del Software a utilizar para la prestación del servicio contratado.
- Responsable por parte del contratista de su personal asignado al COAR, desde la prestación de los legajos, permanencia, cambio o reemplazos hasta el correcto cumplimiento de sus funciones.
- Responsable por parte del contratista de la entrega semestral de los uniformes de su personal asignado al COAR.
- Responsable por parte del contratista del correcto almacenaje, inventario y manipulación de los productos o insumos para la preparación de alimentos, así como el transporte y conservación respectiva.
- Responsable por parte del contratista de la actualización y control de las fichas técnicas.
- Responsable de la Supervisión, vigilancia y seguridad sanitaria alimentaria, sustentada en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, y en los programas de higiene y saneamiento.
- Responsable por parte del contratista de la limpieza de los ambientes entregados.
- Responsable por parte del contratista de la correcta prestación del servicio en cumplimiento de cantidades y preparación requeridas.
- Otras funciones asignadas en el marco de los presentes términos de referencia.

8.2 PERSONAL NO CLAVE**➤ Dos (02) Maestro Cocinero:**

Dedicación: De lunes a domingo, en dos (02) turnos de una (01) persona por turno. Deberá respetarse el descanso de un (01) día a la semana, momento en el cual el

puesto deberá ser cubierto por el personal retén **-mínimo un (01) retén adicional que no podrá cubrir adicionalmente el puesto de ayudante de cocina-**. Adicionalmente, es necesario tener en cuenta que el requerimiento del maestro retén se basa en que siempre existe la posibilidad de que se presente algún contexto circunstancial ajeno a la entidad.

Perfil mínimo:

- Egresado de carrera técnica de Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana y/o Título de Técnico en Cocinar.
- Una capacitación en Buenas Prácticas en Manipulación (BPM), mínimo de treinta (30) horas lectivas.
- Experiencia mínima de un (01) año, como maestro de cocina, en hospitales y/o universidades y/o clínicas y/o colegios y/o ministerios y/u otras instituciones públicas o privadas.

Funciones

- Preparar todo tipo de platos principales con sus guarniciones y acompañamientos.
- Cotejar previo para la cantidad de raciones a preparar.
- Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
- Cumplimiento del menú u adicionales indicados por el área de nutrición.
- Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
- Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
- Mantener y supervisar las buenas prácticas del personal a su cargo.
- Otras actividades que le sean asignados para el adecuado cumplimiento del servicio, en el área de su responsabilidad.

➤ **Seis (06) Ayudantes de Cocina:**

Dedicación: En dos (02) turnos de tres (03) personas por turno de lunes a viernes. Los sábados y domingos podrá atender con un mínimo de dos (02) personas por turno. En ambas frecuencias se incluye los feriados. Mínimo un (01) retén que cubra el día de descanso y feriados.

Perfil mínimo:

- Con experiencia mínima de seis (06) meses, como ayudante de cocina
- Una capacitación en Buenas Prácticas en Manipulación (BPM), mínimo de treinta (30) horas lectivas.

Funciones

- Apoyo en el habilitado de productos requeridos por el Maestro de Cocina.
- Participar en la preparación preliminar de platos fríos y/o calientes.
- Preparar platos asignados (sopas, entradas, ensaladas, guarniciones, etc.)
- Participar en la preparación preliminar de alimentos.
- Apoyar en la preparación de diversos platos (sopas, entradas, ensaladas, guarniciones, etc.) con la supervisión de un responsable directo.
- Otras actividades que le sean asignados para el adecuado cumplimiento del servicio, en el área de su responsabilidad

➤ **Cuatro (04) Operarios de Limpieza:**

Dedicación: En dos (02) turnos de dos (02) personas, de lunes a viernes. Los sábados y domingos deberá contar con mínimo una (01) persona por turno. En ambas frecuencias se incluye los feriados. Mínimo un (01) retén que cubra el día de descanso y feriados.

Los operarios de limpieza y desinfección deben usar delantales color claro y calzados impermeables y anti deslizables.

Perfil mínimo:

- Con experiencia mínima de tres (03) meses, como operario de limpieza
- Una capacitación en Buenas Prácticas en Manipulación (BPM), mínimo de veinte (20) horas lectivas.

Funciones

- Limpieza general de los ambientes (comedor, cocina, almacenes, SSHH área devestuarios y área de disposición temporal de residuos).
- Desinfección de mesas, sillas y equipos y bienes asignados para el adecuado cumplimiento del servicio.
- Otras actividades que le sean asignados para el adecuado cumplimiento del servicio, en el área de su responsabilidad.

➤ Un (01) Almacenero:

Dedicación: seis (06) días a la semana. Deberá considerarse que es una jornada de 8 horas diarias (además de la hora de almuerzo) de acuerdo a la normativa de la materia, y un día de descanso a la semana (no se acumula días de descanso).

El almacenero debe usar delantal color claro y calzado impermeable y anti deslizable. Este personal debe cumplir funciones exclusivas al puesto que debe brindar en el servicio de alimentación.

Perfil mínimo:

- Con experiencia mínima de un (01) año, como almacenero en servicios a fines a la prestación servicio.
- Una capacitación en Buenas Prácticas en Manipulación (BPM), mínimo de veinte (20) horas lectivas.

Funciones

- Limpieza general de los ambientes destinados para los almacenes (de frescos, secos, congelados, perecibles y no perecibles) y ordenamiento/reposición/selección de insumos y/o productos
- Desinfección de los equipos propios de los almacenes, con respecto a los alimentos realizar la recepción, lavado, desinfección, rotulado y habilitado de insumos según el requerimiento de las raciones, etc.
- Control de los PEPS, manejo de Kardex físico y virtual, control registro de formatos correspondiente a sus ambientes asignados.
- Otras actividades que le sean asignados para el adecuado cumplimiento del servicio, en el área de su responsabilidad.

NOTA:

A partir de la disminución de raciones diarias por atender (ejemplo: sin son 300 raciones diarias y se disminuye a 150 o menos raciones diarias) se podrá disminuir la cantidad del personal no clave de acuerdo al siguiente detalle:

Cuatro (04) Ayudantes de Cocina:

Dedicación: En dos (02) turnos de dos (02) personas por turno de lunes a viernes. Los sábados y domingos podrá atender con un mínimo de dos (02) personas por turno. En ambas frecuencias se incluye los feriados.

Dos (02) Operarios de Limpieza:

Dedicación: En dos turnos de una (01) persona por turno de lunes a viernes. Los sábados y domingos podrá atender con un mínimo de una (01) personas por turno. En ambas frecuencias se incluye los feriados.

Al presentar a la Entidad el horario del maestro de cocina, ayudantes de cocina y operarios de limpieza, se debe de considerar la permanencia de los mismos durante la prestación del servicio (desde la preparación y servido del desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y término de la cena). **El contratista podrá realizar acumulación de horas de su personal solo a los puestos del Nutricionista, Maestro de Cocina, Ayudante de Cocina, Operario de Limpieza y Almacenero siempre y cuando no interfiera con el**

cumplimiento del personal mínimo requerido por turno, bajo responsabilidad del CONTRATISTA y potestad de poder aplicarla Penalidad N° 08 de ser necesario.**Otras consideraciones respecto al personal:**

Documentación que presentará el CONTRATISTA de todo el personal (Clave y no clave) hasta DIEZ (10) días calendario antes del inicio del servicio, que se contabilizará a partir del día siguiente de la suscripción del Acta de Entrega de Inmueble

- a. Hoja de vida documentada.
- b. Copia del DNI o copia simple del Carnet de Extranjería en la que se demuestre que es mayor de edad.
- c. Antecedentes Penales y Policiales vigentes y/o copia simple del CERTIJOVEN y/o CERTIADULTO vigente, con máximo 30 días de antigüedad a la fecha de presentación, deben ser renovados trimestralmente. Carnet de sanidad y de manipulación de alimentos, vigente, y deberá de ser renovado al vencimiento.
- d. Certificado de salud vigente, expedido por un establecimiento de salud (MINSA o ESSALUD u otro centro de salud; clínicas o municipalidades o laboratorios), en la que se manifieste que los trabajadores propuestos se encuentran aptos y sanos para cumplir con el servicio requerido.
- e. Copia del Carné de Vacunación contra la COVID-19 (debe consignar como mínimo 03 dosis).
- f. Resultados de los exámenes de:
 - Prueba BK – esputo (*).
 - Examen de orina y parasitológico seriado (heces)
- g. Constancia de que su personal ha recepcionado copia del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- h. Constancia de buena salud Psicológica, expedido por un establecimiento de salud público o privado (MINSA o ESSALUD u otro centro de salud; clínicas o municipalidades o laboratorios), en la que se manifieste que los trabajadores propuestos se encuentran aptos y sanos para cumplir con el servicio requerido.
- i. Constancia de estar capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Inocuidad Alimentaria, programas de saneamiento y control de plagas; dicha capacitación no deberá de tener una antigüedad mayor a seis (06) meses, a la fecha de inicio de la prestación. Todo el personal: Profesionales nutricionistas, Administradores del servicio, Maestros cocinero, ayudantes de cocina y operarios de limpieza con un mínimo de veinte (20) horas lectivas.
- j. Copia del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo Pensión Salud, emitidos por empresa pública o privada, para todo su personal incluido los retenes, ante accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, la que incluirá como mínimo: Prestaciones de Salud y Prestaciones Económicas de Invalidez por Accidente, Pensión de Sobrevivencia y Gastos de Sepelio (**) (***). En ningún caso se aceptarán coberturas por montos menores a los aprobados por la normativa vigente.
- k. Documento suscrito por el representante del contratista con los horarios del personal detallado, debiendo respetar la jornada laboral establecida en la normativa vigente.
- l. Constancia de habilitación emitido por el Colegio de Nutricionistas del Perú y sea verificable en el SANU (Sistema de afiliación de profesionales de nutrición).
- m. Constancia de la formación académica, experiencia y capacitaciones del personal, de acuerdo a lo señalado en el numeral 8.2.

(*) Dichos documentos deben ser renovados cada 06 meses o según su vigencia, debiendo estar vigentes durante todo el plazo de ejecución.

(**) Es responsabilidad de EL contratista que dichas pólizas se encuentren vigentes durante todo el periodo de la prestación del servicio.

(***) EL contratista, deberá de presentar copia de la póliza del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo Pensión Salud en forma mensual en el COAR. La presentación de la póliza deberá de realizarse hasta tres (03) días calendario de haberse iniciado el servicio del periodo correspondiente.

Para que el COAR apruebe algún cambio de personal, el contratista presentará copia de su inclusión en la póliza del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo Pensión Salud, como requisito indispensable.

Identificación y presentación del personal

- El contratista está obligado a presentar a la Dirección del COAR los legajos del personal que cubrirá el servicio en la institución educativa, quedando prohibida su sustitución, rotación o cambio, sin la autorización expresa de la Dirección General del COAR, bajo responsabilidad. El plazo para la entrega de los legajos, será de hasta CINCO (05) días calendario contabilizado a partir del día siguiente de suscrita el Acta de Entrega de inmueble.
- El contratista proporcionará como mínimo, semestralmente, tres (03) juegos de uniforme a todo su personal (clave y no clave) destacado en el COAR, así como un carné de identificación. Los uniformes (deben ser descritos en los manuales de BPM y/o PHS), gorro, redecilla, mascarilla (tapaboca) y calzado (bota de pvc de punta de acero color blanco). La primera entrega se realizará el día de la instalación del servicio y la segunda al regreso de las vacaciones escolares de agosto. La misma periodicidad se repetirá en el año siguiente. Esto se acreditará con un acta de entrega de uniforme de personal. El personal en su totalidad deberá hacer uso de su uniforme, eps y calzado en todas las áreas del servicio de alimentación (almacenes, cocina, vajilla, comedor u otros propios del servicio de alimentación).
- Siendo el carné de identificación parte de los efectos personales que puede producir contaminación en la preparación de alimentos, su uso permanente y visible solo será requerido para el Administrador y el personal de Limpieza, mientras que para el resto de personal deberá portarlo permanentemente y mostrarlo para acreditar el ingreso en las instalaciones del COAR y/o cuando este sea requerido.
- EL contratista, deberá de presentar a la Dirección General del COAR, conjuntamente con los legajos señalados arriba, la relación del personal de retén con los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos del personal y de los Requisitos de Calificación, respectivamente, para la aprobación y autorización por la Dirección General del COAR. Es preciso señalar que mientras no se notifique al contratista la aprobación del personal de retén propuesto, bajo ninguna circunstancia dicho personal podrá ingresar a laborar al COAR.

Manejo de cambios de personal

- En caso de presentarse algún cambio en el personal, el contratista está obligado a solicitar formalmente la autorización correspondiente al COAR, adjuntando la propuesta del nuevo personal quienes deberán de tener un perfil igual o superior al de los TDR.
- La aprobación del cambio de personal será realizada por el Director General del COAR en el plazo máximo de tres (03) días calendario de presentado toda la documentación completa. Es importante señalar que la documentación del personal propuesto para el cambio de personal, adicionalmente al perfil de su oferta deberá de acompañar la documentación solicitada y de los Requisitos de Calificación, respectivamente. Mientras no exista la aprobación del personal propuesto, bajo ninguna circunstancia dicho personal podrá ingresar a laborar al COAR.

En caso de cambio del Administrador, el contratista, como parte de la documentación necesaria para la aprobación del cambio, presentará una Declaración Jurada señalando al nuevo Administrador como su representante en la ejecución contractual, autorizándolo para recibir notificaciones a nombre del contratista, estando obligado a retransmitirlas inmediatamente.

Para que el COAR apruebe algún cambio de personal el contratista presentará copia de la inclusión en la póliza de SCTR como requisito indispensable, dicha cobertura podrá ser otorgada por institución privada o pública, de corresponder.

- A requerimiento de la entidad se podrá solicitar al contratista el cambio de personal cuando éste incumpla las funciones que le han sido establecidas, incurra en faltas a la moral, a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la institución. Dicho cambio deberá de producirse dentro de las **24 horas** con el personal de retén, hasta la aprobación y el ingreso del personal de reemplazo mediante notificación escrita de acuerdo al procedimiento de cambio de personal establecido en el presente numeral.

Normas de conducta

- 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
 - Utilización del uniforme en forma impecable y decorosa, con excepción del personal de limpieza los colores serán claros.
 - *No interactuar con estudiantes, ni establecer vínculos amicales o afectivos; más allá del trato cordial y respetuoso que demanda la prestación del servicio.*

Sobre las Remuneraciones del Personal:

- Es de única y exclusiva responsabilidad del contratista el pago de remuneraciones y beneficios sociales de su personal, en observancia estricta del marco jurídico laboral correspondiente, puesto que dicho personal no tendrá ninguna relación civil o laboral con la entidad.

9. NORMAS MÍNIMAS A TOMAR EN CUENTA POR EL CONTRATISTA:

La prestación del Servicio de Alimentación para los alumnos del COAR, así como las actividades, los protocolos y procedimientos que comprende, se encuentran enmarcados en las siguientes leyes y normas:

- Ley N° 26842, "Ley General de Salud".
- Decreto Legislativo N° 1062 - "Ley de Inocuidad de los Alimentos".
- Decreto Legislativo N° 1161 - "Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud".
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias".
- RM N° 624 -2015/MINSA - NTS N°020-2015/MINSA "Norma Sanitaria que establece los alimentos de alto riesgo (AAR)"
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA - Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos. Resolución Ministerial N° 461 - 2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Ley N° 27314, "Ley General de Residuos Sólidos".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprobó la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM - "Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos".
- Informe Técnico de Requerimiento de Energía para la Población Peruana. Lima - Perú 2015. -Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
- Encuesta Nacional de Indicadores Nutricionales, Bioquímicos, Socioeconómicos y Culturales relacionados con las Enfermedades Crónico-Degenerativas. Lima: MINSA: 2006. - Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR - "Guía para la prevención ante el coronavirus (COVID- 19), en el ámbito laboral".
- Ley N° 30021 - "Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes".
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR - "Guía para la prevención ante el coronavirus (COVID- 19), en el ámbito laboral".
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, publicada en el Diario Oficial "El Peruano", se aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021 que contiene los

"Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2".

- Resolución Ministerial N° 558-2021-MINSA - "Lineamientos para la Confección de Mascarillas Faciales Textiles de Uso Comunitario Reutilizables".
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA y aprobación de Aprobar la NTS N° 173- MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- Tabla de factores de conversión de peso de alimentos cocidos a crudos, CENAN–INS–MINSA 2014⁸
- Tabla auxiliar para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios, CENAN – INS – MINSA 2014⁹

10. **DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO**

10.1 **Documentos adicionales a los establecidos por la Ley de Contrataciones:**

- a. Estructura de costos (mensuales) de la oferta económica (debe incluir el costo unitario del desayuno, almuerzo, cena, refrigerios de media mañana y media tarde), así como costos directos, indirectos, utilidad e impuestos.
- b. Declaración Jurada señalando Dirección Domiciliaria, N° teléfono fijo y celular y dirección decorreo electrónico oficial, en la cual se realizarán todas las notificaciones durante la ejecución contractual. La información señalada deberá estar actualizada durante la vigencia del contrato. De requerirse un cambio deberá solicitarse formalmente.
- c. Declaración Jurada señalando al Administrador del contratista como representante del mismo en la ejecución contractual y autorizada para recibir notificaciones a nombre del contratista, estando obligado a retransmitirlas inmediatamente. Asimismo, deberá señalar que, en caso de producirse un reemplazo o cambio de dicho administrador, el contratista deberá comunicar dicho cambio adjuntando para ello – como requisito indispensable para su aprobación - la Declaración Jurada del nuevo administrador, quien asumirá la representación del contratista en la ejecución del servicio.
- d. Declaración Jurada señalando de que los profesionales ofertados como nutricionista declare que se encontrarán habilitados para el ejercicio de la profesión durante toda su participación en la ejecución del servicio.
- e. Póliza de Responsabilidad Civil extracontractual a nombre del COAR por un monto de \$ 200,000.00 (Doscientos Mil Dólares Americanos), que cubra los posibles daños físicos (personales) y materiales a terceros. También debe cubrir daños, gastos en exámenes, medicinas, hospitalización, gastos post hospitalización, que ocasione a los estudiantes del COAR en caso se produjese intoxicación alimentaria producto de la ingesta de alimentos brindados por el contratista y debe incluir cláusula de Responsabilidad Civil de Alimentos y Bebidas. (*)(**)

En esta póliza considerará como asegurado adicional a la Entidad y a su vez deberá mantener su calidad de tercero en caso de daños materiales y/o personales causados por EL CONTRATISTA directamente a la Entidad.

- f. Horario de todo el personal del contratista.
- g. Copia del Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo e información de los datos de contacto de las personas a cargo del servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa contratista, teniendo en consideración la normativa vigente aplicable a la materia, en virtud a la Resolución Ministerial N° 022-2024-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 349-MINSA-DGIESP-2024

(*) *Es responsabilidad del contratista que dichas pólizas se encuentren vigentes durante todo el periodo de la prestación del servicio.*

(**) *Las pólizas deberán de ser emitidas por entidades autorizadas y supervisadas por la Superintendencia de Banca y Seguros.*

⁸ [II. TABLA DE FACTORES DE CONVERSION DE COCIDO A CRUDO CENAN.pdf](#)

⁹ [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios \(ins.gob.pe\)](#)

11. ACCIONES DE SUPERVISION (PARA APLICAR PENALIDADES Y EMITIR CONFORMIDADES)**a. Puntos de enlace**

El/la Nutricionista de la DEBESAR, en coordinación con el Director General y/o Sub Director de ByDE del COAR, efectuará las coordinaciones para las aprobaciones referidas a los aspectos nutricionales de las actividades "7.1 Servicio de Evaluación y Seguimiento Nutricional" y la "7.2.2 Planificación Alimentaria Nutricional".

Es el Encargado de Servicios del COAR o quien designe el Director General, quien estará a cargo de la supervisión de la prestación del "7.2 Servicio de Alimentación Diaria" y la supervisión de todos los plazos de presentación de los presentes Términos de Referencia. Para ello efectuará un control al menos 4 días por semana del consumo efectivo dentro de los horarios establecidos (verificando maestralmente que el desayuno, almuerzo, cena y refrigerios cumplan el gramaje según menú y los demás requerimientos del contrato). Asimismo, realizará un control administrativo de los plazos y productos estipulados en los términos de referencia.

Luego de cada inspección se suscribirá un acta en dos (02) juegos, para la entidad y para el contratista. El acta debe ser acompañada con fotos que evidencien la supervisión. En caso que el supervisor, administrador, representante destacado del contratista al COAR, se niegue a suscribir el Acta, se dejará constancia de aquello en la misma, sin que ello reste validez a su contenido.

La DEBESAR, el Director General o quien éstos designen podrán realizar supervisiones adicionales de forma inopinada.

La supervisión y monitoreo debe evidenciar el grado de cumplimiento de los niveles de servicio establecidos en el numeral "13. Otras penalidades" y otras que se establezcan entre el contratista y el contratante.

Es preciso señalar que para cumplir con dicha supervisión el responsable del COAR obligatoriamente deberá de utilizar mandil, tapaboca, redecilla y guantes.

El director(a) de Bienestar y Desarrollo Integral del Estudiante del COAR, deberán informar al Director General del COAR la realización de las Acciones de Seguimiento Nutricional según numeral 7.1.

b. Controles de calidad e inocuidad

El contratista deberá establecer tres (03) controles preventivos como mínimo de forma anual, basados en la RM 461 – 2007/MINSA "Guía Técnica para El Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas", en la RM 591 – 2008/MINSA "Norma Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para Los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" y en el DS 031 - 2010/SA "Reglamento de La Calidad del Agua Para Consumo Humano" en los Términos Microbiológicos y parasitológicos con una frecuencia cada 03 meses del punto de agua del purificador. Estas normativas mencionadas si son actualizadas deben trabajarse con la última versión vigente.

Para fines de evidencia el cumplimiento de los controles de calidad e inocuidad alimentaria y agua el contratista deberá realizar la toma de muestra:

- RM 461 – 2007/MINSA y RM 591 – 2008/MINSA

Superficies vivas (manipuladores de alimentos).	Cantidad mínima de muestras
Recuento de Coliformes Totales	2
Enumeración de Staphylococcus aureus	2
Detección de Salmonella	2
Superficies inertes	Cantidad mínima de muestras

Recuento de Coliformes Totales	2
Detección de Salmonella	2

Alimento con y sin tratamiento térmico	Cantidad mínima de muestras
Enumeración de Microorganismos a 30 °C	2
Recuento de Coliformes	2
Enumeración de Staphylococcus Coagulasa positiva	2
Enumeración de Escherichia coli	2
Detección de Salmonella spp.	2

- DS 031 - 2010/SA (Incluir todos los parámetros descritos en su ANEXO I, ANEXO II y ANEXO III). La cantidad mínima requerida es de 01 (una) muestra que contenga lo siguientes límites máximos permisibles.

Anexo I	Límites máximos permisibles de parámetros microbiológicos y parasitológicos.
Anexo II	Límites máximos permisibles de parámetros de calidad organoléptica
Anexo III	Límites máximos permisibles de parámetros químicos inorgánicos y orgánicos

El MINEDU, con la finalidad de evaluar la calidad e inocuidad de los servicios de alimentación elCOAR, se reserva el derecho de realizar los monitoreos la realización de los tipos de análisis y frecuencias que se estimen pertinentes, entre los cuales se encuentran:

- Análisis Microbiológico de los platos ofrecidos (Una muestra: con y sin tratamiento térmico)
- Análisis Microbiológico de una muestra del agua purificada.
- Análisis microbiológico de Superficies inertes (tazas, soperas, charolas, mesas y otros), (dos muestras)
- Análisis microbiológico de Superficies vivas (manipulador de alimentos), (dos muestras)

Estos análisis por parte del MINEDU se realizarán en fecha NO programada y el contratista debe brindar todas las facilidades para la toma de muestras de manera inmediata. De existir obstrucción o resistencia, se procederá a informar y aplicar la penalidad correspondiente a la detección de superficies de contacto o productos alimenticios contaminados, establecida en el numeral 14 "Otras Penalidades".

La cantidad de cada muestra por tipo de análisis (microbiológico) se detalla en el Anexo 01 "Cantidad de muestra necesaria y condiciones de conservación y tiempo de transporte", estipulado en la Directiva Sanitaria N° 032-MINSA/DIGESA-V.0.1 de la RM N° 156.2010/MINSA.

- Para el caso de haberse producido la sospecha de brote de enfermedad transmitido por alimentos, EL CONTRATISTA debe reservar muestras de cada preparación en un periodo no mayor a las setenta y dos (72) horas; y se deberá trasladarlos a un Laboratorio acreditado por INACAL los mismos que deberán ser verificados a través de su página web. Estas muestras pueden ser utilizadas tanto por el CONTRATISTA Y/O EL MINEDU.

Todos los análisis que se realizarán tanto por el CONTRATISTA y EL MINEDU serán con un Laboratorio acreditado por INACAL. Es preciso mencionar que la relación de laboratorios acreditados puede ser verificado a través de la página web de INACAL. (<https://www.inacal.gob.pe>).

Para estos análisis el contratista deberá guardar muestras del Desayuno, media mañana almuerzo, media tarde y cena por un período de 03 (tres) días en congelamiento (-18 °C).

De encontrarse observaciones¹⁰ en los resultados de los controles de calidad e inocuidad mencionados, el contratista **tendrá siete (07) días calendario** de haber sido notificado por escrito por el COAR para el levantamiento de las observaciones. La notificación de la subsanación podrá efectuarse vía correo electrónico o en físico al COAR.

Posterior al plazo establecido no se ha haya realizado el levantamiento de observaciones del muestreo microbiológico.

12. **SOBRE LOS CONSORCIADOS**

La cantidad máxima de consorciados será de dos (02) personas jurídicas o personas naturales.

13. **PENALIDAD POR MORA**

En caso de retraso injustificado de parte del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contratado, conforme a lo establecido en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

14. **OTRAS PENALIDADES**

De conformidad al Artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones y sus modificaciones, el Ministerio de Educación aplicará, otras penalidades siguientes, para lo cual en cada supuesto se deberá de levantar el acta de verificación/observación correspondiente en la que se detalle el supuesto a penalizar:

No	Supuestos de aplicación de penalidad	Fórmula de cálculo	Procedimiento
1	Detectar raciones, refrigerios y/o insumos alimenticios en mal estado y/o con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o ilegible y/o sin rótulo y/o envase deforme o con registro sanitario vencido y/o adulterado de DIGESA, SENASA o SANIPES.	$P = 7\%UIT \times Oc$ P=Penalidad Oc= Por la cantidad de raciones y/o refrigerios y/o tipo de alimento (perecible/no perecible). Por ejemplo: Si cuenta 3 raciones no aptas para el consumo esto equivale a 03 ocurrencias. Si se cuenta 2 botellas de aceite vencido esto equivale a 02 ocurrencias. Alimento perecible (arvejas) en mal estado, esto equivale a 01 ocurrencia. Para fines del cálculo se contabilizará como 6 ocurrencias.	Acta de verificación en los almacenes o cocina del contratista. Revisión del Registro Sanitario Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico y/o ficha de degustación y/o análisis sensorial.
2	Por incumplimiento de los plazos señalados para la entrega de informes, cartas y actividades señaladas en el GANTT del plan anual de trabajo aprobado.	$P = 10\%UIT \times Oc$ P=Penalidad Oc= cantidad de días de retraso.	Verificación de la fecha de presentación y/o recepción de lo solicitado, considerando que, si el plazo cuyo último día sea inhábil, vence el primer día hábil siguiente, aplicándose la penalidad correspondiente desde el día posterior a éste, de conformidad con los términos contractuales.

¹⁰ Ejemplo de observaciones resultados con valores mayores a los permitidos en los muestreos microbiológicos; el contratista deberá presentar un plan de acción a implementar con la finalidad de reducir los riesgos y/o a la mejora continua del servicio, mejoras en las prácticas de manipulación, actualización de los procesos de limpieza y desinfección.

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho”

3	<p>Incumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje de cada alimento para cada ración <u>según menú</u> aprobado (por tipo de alimento, por ejemplo: pescado, pollo, carne).</p> <p>Se considera como falta el incumplimiento de peso señalado en el Acta de Incidencia; la misma que deberá evidenciar la medición de cada alimento para cada ración.</p>	<p>P=3%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por tipo de alimento que no cumpla el gramaje para cada ración. Si se presentan varios alimentos que no cumplen, cada incumplimiento generará una ocurrencia independiente.</p>	<p>Acta sobre el pesado del alimento en cuestión, previa comparación de las tablas de dosificación contenidas en el Anexo 01. El pesado deberá ser en crudo y/o cocido (Tabla de factores de conversión de peso de alimentos cocidos a crudos, CENAN–INS–MINSA).</p>
4	<p>Instalaciones de cocina y/o de sus ambientes conexos desaseados (almacenes frescos/secos/congelados, servicios higiénicos).</p> <p>Se entiende por “desaseado” que en los ambientes se encuentren desperdicios, agentes extraños a la preparación de ración (desayuno, almuerzo y cena) y/o refrigerios, tachos de basura sin tapa vaivén, se encuentre tierra o polvo sobre los equipos necesarios para la preparación de raciones y refrigerios, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable en los lugares de producción.</p>	<p>P= 5%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por cada ambiente desaseado</p>	<p>Acta que dé cuenta del hecho.</p>
5	<p>Cambios no autorizados en la programación de los menús aprobados.</p>	<p>P= 1%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por el cambio no autorizado -por el Nutricionista de la DEBEDSAR- de cada ración/refrigerio servido respecto a la Programación del Menú aprobada.</p>	<p>Acta que dé cuenta del hecho, previa verificación entre la ración/refrigerio servido y lo que se tenía aprobado, evidenciado mediante foto de cada ración/refrigerio que no coincida con la Programación del Menú aprobada.</p>
6	<p>Incumplimiento de temperaturas.</p> <p>Conservación de alimentos Cuando no se mantenga entre 4°C a 1°C para refrigeración y cuando no sea menor o igual a -18°C para congelación Productos cocidos. Cuando sea menor a 60° C (hervido, cocción, horneado, otros).</p>	<p>P= 20%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por grupo de alimentos</p>	<p>Acta que dé cuenta del hecho, previa verificación de la temperatura de los alimentos utilizando el termómetro digital.</p>
7	<p>Demora en el inicio del servido de los alimentos respecto al horario establecido, sobrepasando el plazo de tolerancia de 10 minutos.</p>	<p>P= 10%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia</p>	<p>Acta que dé cuenta del hecho.</p>
8	<p>Por cualquiera de los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Por puesto No Cubierto. Es decir, no asistencia del personal (titular o retén) en un turno de trabajo. ➤ Cambios de personal sin autorización por parte de la Dirección del COAR. ➤ Abandono del puesto por parte del personal dentro del horario de trabajo. (Se considera abandono, al hecho que durante la prestación y/o horario de turno, el personal se retire sin autorización del COAR) ➤ Cuando el personal (clave y no clave) trabaje dos turnos continuos a excepción del Administrador-. 	<p>P= 10%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por puesto y por día.</p>	<p>Acta de verificación de asistencia de personal, previa verificación del Rol de asistencia establecido.</p>

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

9	Presencia de un personal enfermo y/o herido, presente en las etapas de producción de alimentos	P= 50%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por puesto y por día	Acta de verificación de asistencia de personal, previa verificación del Rol de asistencia establecido.
10	Cuando el personal no se presente correctamente uniformado, de acuerdo a lo establecido en los TDR. O no contar o presentar el Carné de Sanidad y de Manipulación de Alimentos vigente.	P= 1%UITxOc P= Penalidad Oc= Ocurrencia por cada ocasión y por cada persona respecto a la cual se evidencie el incumplimiento.	Acta sobre la verificación in situ de la vestimenta; o, del carné de sanidad, según corresponda.
11	Presencia de agentes físicos como cabello, insectos u objetos distintos a los alimentos en ración o refrigerio servido (incluyendo refrescos o infusiones).	P= 7%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia evidenciada en cada ración o refrigerio servido	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
12	Conservar, manipular o almacenar alimentos junto a productos de limpieza o tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros en el área de producción.	P= 10%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
13	Utilizar agua que no haya sido hervida o tratada mediante el proceso de Filtración implementado por el contratista con motivo del presente contrato. Por ocurrencia.	P= 20%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia	Demostrado mediante pruebas microbiológicas al agua.
14	Cuando se incumpla alguna de las condiciones establecidas en el Programa de Higiene y Saneamiento y/o en el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación y/o Gantt.	P= 5%UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia por cada tipo de condición incumplida	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
15	Detectar la presencia de microorganismos con valores alterados (mayor del límite permitido) en las superficies de contacto (inertes), manipuladores y/o alimentos preparados (con tratamiento o sin tratamiento térmico) en los diferentes tiempos de servicio alimentario (raciones y/o refrigerios). Presencia de valores no permitidos según Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano DS N° 031-2010-SA (anexo I, anexo II y anexo III) y/o sus modificatorias.	P= 1 UITxOc P=Penalidad Oc= Por cada muestreo con resultado positivo de cada macroorganismo mayor del límite permitido. En caso de producirse afectación de la salud de los estudiantes la Ocurrencia será, además, por cada estudiante con diagnóstico positivo.	Demostrado mediante Análisis microbiológicos. Demostrado mediante muestreo del agua considerando los límites permitidos del DS N° 031-2010-SA y/o sus modificatorias.
16	Reporte de casos de intoxicación alimentaria por consumo de alimentos brindados por el Contratista	P= 2 UITxOc P=Penalidad Oc= Por cada caso de estudiante.	Demostrado mediante Análisis microbiológicos, Proximal y/o físicoquímico y análisis organoléptico del alimento en cuestión. Para los alumnos, pruebas médicas realizadas a los estudiantes.
17	Ausencia de registros sanitarios o certificado de calidad o etiquetado nutricional o fichas técnicas de insumos y productos de limpieza y desinfección en almacén.	P= 10%UITxOc P=Penalidad Oc= Por Ocurrencia de cada insumo y/o productos de limpieza, por día	Acta que dé cuenta del hecho.
18	Incumplimiento con la instalación de todos los equipos para la prestación del servicio de alimentación según lo referido en el numeral 6.2 FASE 2: ACONDICIONAMIENTO E INSTALACION apartado 5.	P= 5% UITxOc P=Penalidad Oc= Por cada día y cada equipo no instalado y/o inoperativo	Acta que dé cuenta del hecho

19	Equipamiento inoperativo durante la prestación del servicio de alimentación según lo referido en el numeral 6.2 FASE 2: ACONDICIONAMIENTO E INSTALACION apartado 5.	P= 5% UITxOc P=Penalidad Oc= Por cada día y cada equipo inoperativo	Acta que dé cuenta del hecho
20	Por presentar observaciones a la propuesta de menú y VCT posterior a la única vez permitida.	P= 5% UITxOc P=Penalidad Oc= Por cada revisión observada posterior a la única vez permitida. Esta penalidad se aplicará hasta que sea aprobada en forma definitiva.	Acta que dé cuenta del hecho. Se utilizará como insumo el informe de revisión y/o correo del nutricionista de la DEBDSAR.
21	Por desabastecimiento de raciones y/o refrigerios no servidos, en el supuesto caso que se cambie el menú programado se aplicará la penalidad N° 05.	P= 10% UITxOc P=Penalidad Oc= Por cada ración y/o refrigerios no servidos.	Acta que dé cuenta del hecho suscrita por el encargado de servicios o representante del COAR.
22	Presencia de cualquier contaminante (agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de estos. A la vez agentes la presencia de agente etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.	P= 2 UITxOc P=Penalidad Oc= Ocurrencia evidenciada en cada ración o refrigerio servido	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia. Para lo agente etiológicos, adicional debe contar con sustento del área sanitaria

CONSIDERACIONES PARA LA APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES

- La penalidad se aplicará de forma independiente por cada uno de los incumplimientos incurridos en el COAR y el monto de la penalidad será deducido en la facturación del periodo correspondiente o en período posterior.
- Ante la identificación de un hecho que se configure en falta al cumplimiento de sus obligaciones, el representante del contratista y de la entidad suscribirán el Acta respectiva, la misma que reflejará objetivamente la situación encontrada.
- Si el contratista a través de su representante se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del Encargado de Servicios del COAR, para la aplicación de la penalidad correspondiente. ***Dicha acción se comunicará mediante correo electrónico al CONTRATISTA dentro de las 24 horas de haberse producido el hecho.***
- Si para la aplicación de la penalidad la falta cometida requiera de ciertos análisis o exámenes, el contratista deberá asumir el costo total que irrogue dichas pruebas.
- Los retrasos que se puedan presentar por causas no atribuibles al contratista serán analizados en base a las situaciones producidas, conforme prevé los TDR, las Bases del procedimiento de selección, contrato suscrito, en el marco de lo dispuesto por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento. No obstante, a ello, en el caso que el desarrollo de la ejecución del servicio, se vea afectado estrictamente por la ausencia de luz o agua, debidamente sustentada y que escape de la voluntad del contratista, la entidad podrá ver configurada la comisión de una causa de fuerza mayor o caso fortuito, la cual deberá ser debidamente informada por parte del contratista

15. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

Será emitida mensualmente por la Dirección de Educación Básica para Estudiantes con Desempeño Sobresaliente y Alto Rendimiento - DEBDSAR, dentro de los siete (07) días de producido la recepción, una vez que se cuente con la siguiente documentación (debidamente sustentada):

- Informe de Actividades del Servicio (períodos mensuales), emitido por el contratista dentro del plazo de dos (02) días calendario computados a partir del día siguiente de la fecha de término de la armada.
- Reporte consolidado de atención diaria del servicio de alimentación suscrito por el

Contratista, Director General, Sub Director BYDE y Encargado de Servicios

- Rol de Asistencia del Personal que Laboró en el Mes, suscrito por el contratista y con la firma del Encargado de Servicios del COAR en señal de conformidad. Debe consignar como mínimo: nombre completo, cargo o puesto, días laborados, horario o turno.
- Informe de Conformidad del Director General del COAR, que consolide las supervisiones inopinadas durante el mes realizadas por el Encargado de Servicios y/o la persona que el Director General designe- Los sustentos detallaran la supervisión y monitoreo realizada a las actividades del contratista, con especial énfasis en el gramaje y calidad de los insumos empleados, el seguimiento a las metas nutricionales realizado por el contratista y a las actividades de periodicidad distinta a la mensual. De corresponder, se deberá incluir el cuadro de otras penalidades aplicables (descritas en el presente TDR), sin perjuicio que se informen los incumplimientos que afecten la calidad del servicio.

16. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de acuerdo a cada comida (conformante de la ración) y refrigerios efectivamente consumidos en el mes, previa conformidad emitida por el Área usuaria con los documentos sustentatorios (Director General del COAR y la Dirección de Educación Básica para Estudiantes con Desempeño Sobresaliente y Alto Rendimiento – DEBESAR).

El Ministerio de Educación no asumirá gasto alguno adicional al monto adjudicado, para el cumplimiento de la presente prestación, por lo tanto, los postores dentro de su oferta y estructura de costos deberán de incluir todo los costos y tributos que ocasiona el presente servicio de acuerdo a la normativa vigente.

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

Por parte de la Entidad:

- Informe de Actividades del Servicio (períodos mensuales), emitido por el CONTRATISTA, de acuerdo a lo establecido en el numeral 15. de los TDR.
- Reporte de atención diaria del servicio de alimentación impresa del Software (Sistema de Escanear de Huella Digital) implementado en el COAR, de acuerdo a lo establecido en el numeral 14. de los TR.
- Rol de Asistencia del Personal que Laboró en el Mes, suscrito por el CONTRATISTA y con la firma del Encargado de Servicios del COAR en señal de conformidad, de acuerdo a lo establecido en el numeral 15. de los TDR.
- Informe de Conformidad del Director General del COAR, especificando la supervisión y monitoreo realizada a cada una de las actividades del CONTRATISTA, con especial énfasis en el gramaje y calidad de los insumos empleados, el seguimiento a las metas nutricionales realizado por el CONTRATISTA y a las actividades de periodicidad distinta a la mensual, y, de corresponder, incluir el cuadro de otras penalidades aplicables (descritas en el presente TDR), sin perjuicio se informe de los incumplimientos que afecten la calidad del servicio, de acuerdo a lo establecido en el numeral 15. de los TDR.

Por parte del Contratista:

- Comprobante de pago. (*)

(*) Dicha documentación se debe presentar en la Mesa de Partes del MINEDU, sito en Calle Del Comercio N° 193, piso 1, distrito de San Borja, en el horario de 08:00 a 17:00 horas de lunes a viernes, dirigida a la Oficina de Logística – Coordinación de Ejecución Contractual.

17. ADELANTO

LA ENTIDAD otorgará un único adelanto directo de un cero punto cinco por ciento (0.5%) del monto total del contrato original, por cada ítem.

EL contratista debe solicitar el(los) adelanto(s) dentro de los ocho (08) días siguientes a la

suscripción del contrato, puede solicitar formalmente la entrega del mismo, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante CARTA FIANZA o POLIZA DE CAUCION acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de los siete (07) días contados a partir del día siguiente de recibida la mencionada documentación.

La amortización del adelanto se realiza mediante descuentos proporcionales en cada uno de los pagos parciales que se efectúen al contratista por la ejecución de la o las prestaciones a su cargo. Cualquier diferencia que se produzca respecto de la amortización parcial de los adelantos se toma en cuenta al momento de efectuar el siguiente pago que le corresponda al contratista o al momento de la conformidad de la recepción de la prestación.

18. CONFIDENCIALIDAD

El contratista y su personal tendrán que guardar reserva y confidencialidad de la información que reciba y procese de los Colegios de Alto Rendimiento (COAR) y del Ministerio de Educación en general.

19. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado será de un (01) año, contado a partir de la última conformidad otorgada.

20. NOMBRE, ANEXO Y/O TELÉFONO DEL RESPONSABLE DE LAS COORDINACIONES

El coordinador por parte de la Dirección de Educación Básica para Estudiantes con Desempeño Sobresaliente y Alto Rendimiento es Ricardo Vía Gambini (rviagambini@minedu.gob.pe / anexo 26353).

Asimismo, cualquier participante que quisiera efectuar visitas previas deberá efectuar coordinaciones con la persona y correo señalado en el párrafo anterior, en la que deberá definir el día y hora de visita.

ANEXO N°1

PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL

1. TIPO DE RÉGIMEN Y COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN

El tipo de menú servido es considerado completo (normal), y serán preparados conforme a la propuesta de menús, por lo cual remitirá el contratista que obtenga la buena pro, manteniendo en todo momento las cantidades y calidad de alimentos especificadas en el presente documento.

La propuesta del menú del periodo completo será enviada a el/la nutricionista de DEBEDSAR por correo electrónico con treinta (30) días calendario antes de iniciada la prestación del servicio, para su revisión y aprobación, considerando las sugerencias bien fundamentadas a la propuesta de menús por parte del COAR en relación con las costumbres regionales y aporte de macro y micro nutrientes.

El **desayuno** estará compuesto por lo siguiente:

- Frutas: Mediante, jugo de frutas natural con consistencia adecuada o fruta picada y/o ensalada de frutas o fruta entera, lo cual deberá especificarse en la programación y VCT de forma intercalada.
- Leche fresca o evaporada o sola o fortificada seis (6) veces a la semana, y yogurt una (1) vez por semana (ser distribuido de lunes a viernes), de sabores variados y especificados en la programación de menú. Por adecuación regional, la leche podrá ser reemplazada por otra fuente láctea (yogurt o queso), en los gramajes señalados en las tablas de dosificación. Se deberá tener en cuenta que nutricionalmente 250ml de leche fresca es equivalente a 40g de queso, así como también es equivalente a 125ml de leche evaporada.
- Cereales andinos y variados con canela, clavo de olor, vainilla y con una consistencia adecuada, los mismos que deberán especificarse en la programación de menú.
- Pan o panqueque (2 unidades, los cuales deberán ser variados y fortificados). El pan o panqueque debe tener una vida útil menor a seis horas, los mismos que deberán especificarse en la programación de menú. En la propuesta del menú se debe precisar el tipo de pan a razón que busca la variedad en la atención de la población estudiantil.
- Complementos del pan (huevos, queso, omellete, pollo pescado, conserva de pescado, carne deres, sangrecita u otra palta, aceitunas, embutidos con frecuencia limitada **(02 veces al mes)**. **No cuenta como complemento: mantequilla, mermelada, manjar blanco, miel, pero estos pueden ser adheridos a una preparación).** **El complemento puede ser igual en ambos panes y/o variado. La frecuencia del complemento del pan no debe repetirse mas de una vez pro semana.**
- Los alimentos como camote, plátano y tamal se podrán brindar a los estudiantes como complemento del pan (con una frecuencia máxima de 1 vez por mes de cada uno de ellos).
- Bebida caliente (infusión de anís, té, manzanilla, cedrón, canela, emoliente, muña, menta, boldodisponible siempre para los usuarios que lo requieran) bajo en azúcar promoviendo el bajo consumo de carbohidratos simples. Esta bebida es a libre discreción, según voluntad del estudiante.

La media mañana y media tarde (refrigerio) estarán compuestas de lo siguiente:

- 1 fruta fresca o frutos secos variados (se debe especificar el tipo o combinaciones, como mínimo evitar repetir lo mismo en la misma semana), queque, sándwich con verduras o barra de cereal o postres ricos en calcio entre otros. Las frutas frescas o secas deben considerarse por 3 días de la semana como mínimo, y sea distribuido a media mañana o media tarde.
- 1 vaso de refresco de frutas o cereal bebible (quinua, avena, harina de habas, cañihua) con frutas en lugares fríos, bajo en azúcar promoviendo el bajo consumo de carbohidratos simples. La inclusión de infusiones no se validará para efectos del aporte nutricional requerido.

El almuerzo estará compuesto por lo siguiente:

- Entrada o Sopa:
 - Ensalada fresca o ensalada cocida o mixta (de 3 verduras a más) con aceite vegetal limón y sal, o entradas criollas: papa o choclitos con cremas variadas, causa, tequeños, palta a la reina, huevitos al nido, tamales, humitas, salpichón de pollo, tomate relleno, etc. acorde al cumplimiento del aporte calórico diario, las ensaladas de verduras deben de tener una frecuencia de 3 a más días por semana.

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

- Sopa o crema (debe contener un alimento proteico de alto valor biológico, debe contener: fideos, arroz o cereales o harinas de cereales o yuca o camote o papa, pero no juntos) y verduras variadas o crema de verduras fortificada con leche y de consistencia adecuada.
- Tanto en la entrada o sopa debe existir la presencia del aporte proteico de AVB (alto valor biológico), queso/huevo/pollo/carne/atún/sangrecita/jamón inglés. según el tipo de la preparación.
- Plato de fondo, el cual estará comprendido por:
 - Cárnico
 - Porción de cereales fortificados (arroz, fideos, otros) o granos andinos (quinua, trigo, entretos),
 - Una guarnición que puede variar entre menestra (mínimo 2 veces por semana), tubérculos, purés con lácteos, legumbres cocidas, ensalada fresca o mixta, choclo.
 - Los postres deben ser programados de forma intercalada.
- Refresco de fruta de la estación, la temperatura debe estar acorde a la estación, cantidad de azúcar controlada (5g de azúcar por vaso de 250ml, como referencia).
- Agua pura (disponible siempre para los usuarios que lo requieran)

La cena estará compuesta por lo siguiente:

- Plato de fondo (el cual estará comprendido por: cárnico o conserva de pescado (filete) NO pescado fresco).
- Porción de cereales fortificados (arroz, fideos, otros) o granos andinos (quinua, trigo, entre otros), acompañado de vegetales, ejm: arroz con pimiento, zanahoria, arvejas, guisantes, choclo desgranado, frejolito chino
- Una guarnición que puede variar entre purés con leche, legumbres cocidas/salteadas, choclo o tubérculos (al horno, al vapor, frito). En la cena no programar menestra.
- Bebida caliente a base de cereales con cantidad de azúcar controlada, a temperatura acorde a la estación y/o clima.
- Infusión (disponible siempre para los usuarios que lo requieran).

Importante:

Para el almuerzo o cena se deberá incluir un **mínimo de ocho (08) platos regionales por mes.**

Nota:

El COAR puede sugerir y/o recomendar en el desayuno o almuerzo o cena de acuerdo a las condiciones climatológicas y/o costumbres de la zona geográfica donde se encuentra el COAR, con **una anticipación de 72 horas.** Con conocimiento y asesoramiento técnico de la DEBEDSAR vía correo electrónico para su aprobación.

Por razones de seguridad alimentaria, no se aceptan preparaciones de cárnicos / pescados, mariscos de forma cruda y/o acidificada y semi cruda. (Ej. Ceviche).

Notas:

- En todos los casos se considera 1 ración por estudiante, salvo el refresco o infusión o agua que es a libre discreción (a voluntad del estudiante).
- Se debe considerar las condiciones climatológicas de la región, así como las costumbres y necesidades de los estudiantes.
- Se debe considerar incluir comida internacional en almuerzo y/o cena en todo el tiempo de comida (para el caso del almuerzo: sopa o entrada, plato de fondo y bebida y para el caso de la cena: fondo y bebida), máximo 3 veces al mes, innovando las preparaciones de forma mensual.
- Al realizar la planificación alimentaria deberá considerarse que la cantidad de kilocalorías

promedio por día deberá ser ~~de 2,300 a 2,500~~ 2,400 a 2,600 Kcal^{11 12}.

Para el caso de las Dietas Especiales, el/la Nutricionista del contratista deberá programarlas de acuerdo a los regímenes especiales que estén incluidos en los Planes de Alimentación de determinados estudiantes según evaluación nutricional, o a solicitud del personal del COAR en caso exista algún estudiante enfermo que requiera dieta especial. **Estas dietas Especiales, así como la cancelación de cualquier dieta completa o dieta especial previamente planificada, deberá solicitarse considerando lo establecido en el numeral 7.1.1 de los presentes Términos de Referencia,** y el requerimiento deberá incluir la prescripción médica o del profesional nutricionista y la duración del régimen. Solo en casos excepcionales (enfermedad no prevista el día anterior) el contratista deberá adecuar el menú regular para el/los estudiantes que necesiten una dieta especial. El seguimiento y cumplimiento de las dietas especiales estarán a cargo del Coordinador de Bienestar y Residencia o el Monitor de Salud del COAR, en coordinación con la nutricionista del contratista.

Algunas de las dietas consideradas para regímenes especiales son las siguientes: (i) blanda, (ii) hipoglúcida, (iii) gluten intolerante, (iv) lactosa intolerante, (v) hipocalórica, (vi) hipograsa, (vii) hiposódica, (viii) vegetariana, (ix) ovolactovegetariana, (x) hipoalergénica, (xi) hipercalórica, (xii) alimentos ricos en hierro, cualquier otra determinada por el Nutricionista o prescrita por el médico.

La propuesta de estas dietas será refrendada por el Nutricionista del contratista, las cuales se originan en las modificaciones del régimen normal, pero que no debe limitar al médico o la nutricionista para introducir las variaciones que sean necesarias para cada caso

2. PROGRAMACIÓN DE MENÚS

La programación del menú el contratista lo remitirá en formato Word, Excel, Pdf. Además, el valor calórico total VCT (valor calórico total) el contratista lo remitirá en formato Excel. Ambos archivos se entregarán en físico/virtual en mesa partes del MINEDU y vía correo electrónico a la nutricionista de la DEBEDSAR considerando los formatos de archivo mencionado.

La propuesta del ciclo de menús de dietas completas y dietas* con diagnóstico nutricional para malnutrición o casos especiales como bajo peso, sobrepeso u obesidad, será presentada cada mesde acuerdo al siguiente detalle:

Durante el primer mes del servicio

La programación del menú y VCT (Valor Calórico Total) para el primer mes en el que inicie el servicio, el contratista hará entrega hasta veinticinco (25) días calendario antes del inicio del año escolar.

Deberán presentarse con carta a mesa de partes del Ministerio de Educación por el contratista, remitiéndolo además por correo electrónico a el/la nutricionista de la DEBEDSAR, para su revisión y aprobación en versión pdf y excel. El/la nutricionista de la DEBEDSAR tendrá hasta quince (15) días calendario posteriores a la recepción para la revisión y/o aprobación, de la programación de menú y Valor Calórico Total (VCT).

Se incluirán las sugerencias del COAR siempre y cuando cumplan con el contenido nutricional requerido para la población adolescente.

Para los demás periodos del servicio

- La elaboración de la propuesta de programación de menús y Valor Calórico Total (VCT) será elaborada **para cada mes**, por el/la nutricionista del contratista del COAR. Asimismo, deberá

¹¹ El cálculo del Valor Calórico Total, deberá considerar las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos – TPCA, publicadas por el Instituto Nacional de Salud.

¹² **TEXTO MODIFICADO EN MÉRITO A LA ABSOLUCIO DEL CUESTIONAMIENTO DE ORDEN N° 90, FORMULADO POR EL PARTICIPANTE CATERING PERUANOS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA – CATERING PERUANOS SAC.**

presentar la programación de regímenes dietéticos.

- Esta programación será elaborada coordinada y consultada¹³ con el encargado de servicio, Director General y el Sub Director de Bienestar y Desarrollo Integral (BYDE), y que se encuentren acordes a las necesidades nutricionales de la población estudiantil del COAR.
- La propuesta de programación de menús y Valor Calórico Total (VCT) previo a ser enviado al nutricionista de la DEBEDSAR, debe incluir las recomendaciones y sugerencias siempre y cuando cumplan con las necesidades nutricionales de la población estudiantil del COAR.
- La propuesta del menú y Valor Calórico Total (VCT) del periodo completo será enviada a la **nutricionista de DEBEDSAR por correo electrónico con veinticinco (25) días calendario** antes de iniciado el siguiente mes, para su revisión y aprobación, con copia al Director General del COAR y al Encargado de Servicios.
- El/la nutricionista de la DEBEDSAR tendrá hasta quince (15) días calendario posteriores a la recepción para la revisión y/o aprobación, de la programación de menú y Valor Calórico Total (VCT).
- En el caso de existir observaciones¹⁴, el contratista tendrá **cuatro (4) días calendario** luego de haber recibido la notificación vía correo electrónico (la cual se realizará por única vez), para la subsanación de las observaciones (sólo se considerará **un único levantamiento de observaciones**, el cual debe ser subsanado en su totalidad dentro de los plazos de ley) y remitirlo por el mismo medio (correo electrónico) al nutricionista de la DEBEDSAR.
- La DEBEDSAR tendrá **cuatro (04) días calendario** para verificar la absolución de observaciones y comunicarle al contratista la aprobación del menú y Valor Calórico Total (VCT), de corresponder, vía correo electrónico con copia al Director General del COAR.
- **Finalizados estos plazos, si persisten observaciones sin subsanar, se computarán las penalidades correspondientes. (Penalidad N° 02)**
- El contratista, tendrá **tres (03) días calendario** para presentar mediante carta (físico/virtual) dirigida al Director General del COAR el menú y Valor Calórico Total (VCT) aprobado vía correo electrónico.

Para la propuesta del menú, el contratista, deberá de tener en cuenta los requerimientos nutricionales de los estudiantes en base a los **INFORMES TÉCNICOS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA**, los valores de los macro y micronutrientes de los alimentos a proveerse.

Para el reinicio del servicio luego de vacaciones, se seguirá el procedimiento para "los demás periodos del servicio" tomando como referencia los Informes Técnico de Valoración nutricional Antropométrica del ejercicio anterior.

3. CONTENIDO NUTRICIONAL

El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales, considerando una actividad física ligera de los estudiantes, será en promedio diario de 2,400 a 2,600 Kcal distribuidas en la siguiente forma referencial:

- (i) **Desayuno entre 20% a 25%**
- (ii) **Media mañana 10%**
- (iii) **Almuerzo entre 35% a 40%**
- (iv) **Media tarde 10%**
- (v) **Cena entre 20% a 25%**¹⁵

4. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE NUTRIENTE

La composición de nutrientes que integra cada ración de los menús regulares seguirá el siguiente esquema:

¹³ Toda coordinación y consulta que realice el encargado de servicio, Director General y el Sub Director de Bienestar y Desarrollo Integral (BYDE), sobre la programación del menú, será exclusivamente sobre los puntos o temas señalados en el anexo 01 PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL

¹⁴ Toda observación está relacionado al incumplimiento del Anexo 01 de la planificación alimentación de los Términos de Referencia, el cual estará detallado punto por punto en la comunicación emitido por la DEBEDSAR

¹⁵ Para el servicio de la cena el aporte de origen proteico es de 100 gramos, el contenido nutricional es de 20 a 25 %. Es decir 625 Kcal para la propuesta de cena. Su distribución porcentual de nutriente como el caso de las proteínas es de 15 a 20 por ciento, es decir 125 Kcal de proteínas equivalente a 31.25 gramos de proteína. Toda propuesta del menú y la capacidad del criterio nutricional considerando las especificaciones debe tener en cuenta el profesional de nutrición del contratista

NUTRIENTES	V.C.T (%)	OBSERVACIONES
Proteínas	15-20%	70% de Alto Valor Biológico (AVB)
Grasas	25-30%	No más del 10% de grasa saturada Evitar el consumo de grasas trans
Carbohidratos	50-60%	Preferencia Carbohidratos Complejos Máximo el 10% de azúcares simples

5. DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DEL MENÚ

Los alimentos a ser utilizados en las preparaciones deberán considerar, **MÍNIMAMENTE**, los pesos contemplados en las siguientes Tablas de Gramajes. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa **EN PESO CRUDO**, y el profesional Nutricionista del contratista deberá garantizar su cumplimiento.

Esta dosificación será contrastada por el COAR, durante el servido (**PESO COCIDO**) y se hará uso de la Tabla de factores de conversión de peso de alimentos cocidos a crudos, CENAN – INS – MINSA 2014. Esto será parte de la supervisión del COAR al contratista.

Se deja constancia, que el contratista puede ofertar y/o entregar, durante el procedimiento de selección o con motivo de la ejecución contractual, mayores gramajes a los que se señalan a continuación, supuesto en el cual, LA ENTIDAD no asumirá ningún costo adicional.

Los gramajes serán condición mínima para la aprobación de los menús. La supervisión de gramajes por parte del Monitor de ByDE y/o Encargado de Servicios se deberá basar en los menús aprobados.

DESAYUNO		
ESTRUCTURA	GRAMAJES	ESPECIFICACIONES
Jugo natural	250 ml	▪ 150 gramos (neto) de fruta como mínimo.
Fruta picada	150 g (neto)	Mínimo 3 frutas
Fruta entera	150 (neto)	Ejemplo: plátano, manzana, mandarina, tuna, mango, etc.
<ul style="list-style-type: none"> Yogurt Leche evaporada Leche fresca Leche con cereal 	250 ml 125 ml (*) 250 ml 250 ml (250 ml de leche fresca y 10 g cereal o 125 ml de leche evaporada y 10g de cereal)	
Bebida caliente: Infusión u otra		250 ml.
Huevos	60 g (por unidad de pan)	<ul style="list-style-type: none"> Huevos o huevos revueltos (sin adición de verduras): 60 gramos por cada pan Tortillas u omelette: 60 gramos de huevo (por cada pan) + verduras (10 gramos)
Queso		40 g
Pan (mínimo en peso cocido)		30 g
Complemento por pan (mínimo) como cárnico (pollo, carne de res, conserva de pescado, cerdo, cuy, sangrecita de cerdo o pollo, y embutidos)	40 g (por unidad de pan)	▪ Puede agregarse verduras

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Complemento graso del pan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aceitunas: 30 gramos por cada pan ▪ Palta: 40 gramos por cada pan
---------------------------	--

(*) En el caso de la leche evaporada deberá de considerarse como mínimo los 125 ml. de leche pura. **Las bebidas de origen vegetal como “leche” de soya. “leche” de almendras: así como las leches enriquecidas no serán aceptadas como “leche”.**

Nota:

Por adecuación regional, se podrá considerar platos de fondo o sopas en reemplazo del pan y su respectivo complemento (proteico), toda vez que mantenga el aporte calórico y nutricional.

REFRIGERIOS DE MEDIA MAÑANA Y MEDIA TARDE		
ESTRUCTURA	GRAMAJES	ESPECIFICACIONES
Fruta entera/en rodajas	150 gr de pulpa	
Fruta picada	150 gr de pulpa	Variedad: mínimo 3 frutas
Frutos secos (ser variado c/semana).	60 gr en total	Pueden ser blandos o duros (pasas, almendras, maní, pecanas, guindones, entre otros).
Keke Sándwich (01 vez programarse en la semana como mínimo)	80 gr para el keke. 30 gr de pan y 40 gr de complemento.	Envasado El complemento solo puede ser (queso, huevo y palta). O un equivalente en contenido nutricional, por ejemplo: papa/choclo con queso/huevo.
Yogurt (01 vez programarse en la semana como mínimo)	250 ml	
Mazamorra de fruta/Flan/carlotas/arróz con leche/arroz zambito, y/o similares.	250 gr (servido)	
Refresco de fruta o cereal bebible bajo en azúcar	250 ml	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Refresco de frutas natural ▪ Cereal bebible (quinua, avena, harina de habas, cañihua) con frutas en lugares fríos.

ALMUERZO

ESTRUCTURA	GRAMAJES EN LA PREPARACIÓN CRUDA
	ALMUERZO
Ensaladas, sopas o Entradas	Alimento proteico de AVB40 gr (crudo sin hueso) Ensaladas cocidas 150 gramos en neto, Ensaladas crudas 120 gramos en neto.
Plato de fondo (pesos mínimos) (**)	Cárnico 180 gr (crudo con hueso) Cárnico 140 gr (crudo sin hueso)
Guarnición de acuerdo al tipo de régimen (puede variar de acuerdo al régimen del estudiante)	Arroz (100 gr), quinua (40 gr), trigo (60 gr) ó Tubérculo (100 gr) ó Fideos (125 gr) ó granos andinos (60 gr) ó tubérculos para purés (150 gr) y/o menestra (60 gr.)
Postre	Fruta entera o fruta picada en ambos casos de 150 gramos neto. Mazamoras con lácteos de 150 gramos. Compota de frutas 150 gramos. Keke de 60 gramos.

Refresco o bebida caliente	250ml.
Infusión a libre discreción.	250ml.

Nota:

No incluir mariscos para disminuir el riesgo de reacciones de hipersensibilidad.

ESTRUCTURA	GRAMAJES EN LA PREPARACIÓN CRUDA
	CENA
Plato de fondo (pesos mínimos) (**)	Cárnico 140 gr (sin hueso)
Guarnición de acuerdo al tipo de régimen (puede variar de acuerdo al régimen del estudiante)	Arroz (100 gr) ó Tubérculo (100 gr) ó Fideos (125 gr) Para las preparaciones a base de chaufa/arroz con pollo u otros donde el plato de fondo sea a base de arroz el gramaje será de 125 gramos en crudo.
Guarnición de vegetales	Verduras cocidas/crudas (100 gr), verduras frescas de hoja (50gramos)
Bebida caliente a base de cereales	250ml de avena, soya, quinua, kiwicha, 7 semillas, tapioca, harina de plátano, etc.
Infusión a libre discreción.	250ml.

Nota:

No incluir mariscos para disminuir el riesgo de reacciones de hipersensibilidad.

6. CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

- a. Los insumos alimenticios de origen proteico (cárnico) tendrán la siguiente frecuencia de consumo semanal:

	ALMUERZO	CENA
Carnes rojas (res, cerdo, cabrito, otros)	2	3
Aves (pollo, pavo, pavita)	2	3
Pescado fresco ¹⁶	2	0
Pescado en conserva (filete)		1
Vísceras (*)	1	0
Total	7	7

(*) Las vísceras (hígado, sangrecita de cerdo/pollo/res, corazón, molleja, bofe, bazo)

(**) Los cárnicos brindados por el CONTRATISTA deben contar con el Certificado de Calidad. Cárnicos que no cuente con el Certificado de Calidad respectivo, no garantiza que sea un producto de calidad e inocuidad, lo que puede generar intoxicación alimentaria.

- b. Es factible cambiar la estructura del menú y/o frecuencia cárnica siempre y cuando se respete la cantidad de Kcal establecidas y el gramaje; así como el aporte proteico, carbohidratos y grasas en la ración diaria, para lo cual se deberá de solicitar dicha modificación a la Dirección de Educación Básica para Estudiantes con Desempeño Sobresaliente y Alto Rendimiento - DEBEDSAR), para su aprobación correspondiente. Este cambio de estructura y/o frecuencia decárnico puede ser solicitado tanto por el COAR y el CONTRATISTA con un plazo mínimo de 72 horas. Se indicará cualquier intercambio de

¹⁶ EN MÉRITO A LA ABSOLUCIO DEL CUESTIONAMIENTO DE ORDEN N° 96, FORMULADO POR EL PARTICIPANTE CATERING PERUANOS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA – CATERING PERUANOS SAC.

PIE DE PAGINA

En relación a la presentación del pescado fresco mientras cumpla el gramaje exigido no existirá inconveniente en aceptar que la presentación del mismo se pueda dar en una o más piezas.

platos entre raciones (ejm: el desayuno para la cena viceversa)

Es fundamental que, al momento de **realizar la programación alimentaria, se consideren las 4 leyes de la alimentación: calidad, cantidad, armonía y adecuación y los requerimientos de ingesta diaria (RDI). Para el caso de los minerales se deben aportar según los requerimientos nutricionales** ([Requerimientos Nutricionales | Alimentación Saludable \(ins.gob.pe\)](#)). Se realizará énfasis en tanto en el hierro y calcio al ser micro nutrientes necesarios en el grupo etario de la adolescencia.

GRUPO DE EDAD		EDADES	HIERRO (mg/día)			CALCIO
			% Dietético de Hierro Biodisponible			(mg/día)
			15%	10%	5%	
			(Alta)	(Moderada)	(Baja)	
ADOLESCENTES	Varones	12 a 13 años	9,7	14,6	29,2	1300
		14 años	9,7	14,6	29,2	1300
		15 a 17 años	12,5	18,8	37,6	1300
	Mujeres	12 a 13 años	9,3 / 21,8	14 / 32,7	28 / 65,4	1300
		14 años	9,3 / 21,8	14 / 32,7	28 / 65,4	1300
		15 a 17 años	20,7	31	62	1300

c. Precisiones sobre los casos especiales:

Para los casos de sobrepeso y obesidad se debe reducir las calorías hasta 2,100 Kcal, sólo en carbohidratos y grasas, más no en proteínas. Se debe incrementar la fibra vegetal en lugar de carbohidratos.

En cuanto a los deportistas o casos de malnutrición (bajo peso, talla baja), adecuar alimentos proteicos (lácteos, huevos, carnes) elevando en su distribución calórica como mínimo de 2,800 Kcal.

Siendo el menú base el que cubre todo el aporte de macro y micronutrientes, para los estudiantes que tienen anemia se debe entregar un adicional de alimento rico en "hierro hem" hasta superar el diagnóstico, según caso individual.

Se debe realizar las siguientes precisiones en cuanto a las dosificaciones y preparaciones del menú.

- Los panes deben ser **elaborados, enriquecidos y fortificados con harinas integrales, harinas de cereales andinos, (quinua, cañihua, kiwicha, ajonjolí, chia, higos, ajonjolí, linaza)**.
- En el caso específico del arroz la cantidad máxima (DIARIA) a considerar no debe superar 200 gr en crudo diario en guarnición y para los estudiantes con régimen hipocalórico bajo diagnóstico de sobrepeso u obesidad brindar 150 gr de arroz en crudo diario en guarnición.
- Cuando se especifique fruta de estación o refresco de estación, esta no deberá repetirse más de una vez por semana.
- Se recomienda que los refrescos de fruta sean en su mayoría frescos y bajos en azúcar. En el caso de climas fríos estas deben ser preparadas con agua tibia, mas no hervir la fruta para así evitar la pérdida de nutrientes.

7. ESTIMACION DE CANTIDAD DE RACIONES

El Director de Bienestar y Desarrollo del COAR realiza una consulta al alumnado para determinar la permanencia durante el fin de semana. Los resultados se remiten al contratista vía electrónica o carta, con una anticipación máxima de cuarenta y ocho (48) horas antes de cada fin de semana.

ANEXO N° 2**LIMPIEZA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

El servicio incluye la limpieza de la cocina y las instalaciones y ambientes entregados al contratista, todos los implementos que se utilizan al brindar el servicio, así como el menaje utilizado por los estudiantes. Incluye además la recolección de los residuos en depósitos de plástico con tapa y su traslado a los puntos de acopio de cada COAR.

Dentro del servicio de alimentación se considerará:

1. Limpieza diaria de menaje e instalaciones durante y después de cada servicio y/o las veces que se requiera.
2. Limpieza diaria de mesas y sillas antes, durante y después de cada servicio y/o las veces que se requiera.
3. Limpieza y desinfección diaria de todo el equipamiento: vajilla, cubiertos, y utensilios después de cada uso y/o las veces que se requiera.
4. Limpieza y desinfección diaria de pisos, ventanas y paredes de la cocina y comedor
5. Limpieza de extractores diarios, limpieza de campana (mínimo 1 vez por semana) y limpieza profunda (mínimo 2 veces por semana).
6. Limpieza diaria de áreas de almacenamiento y áreas de preparación de alimentos las veces que se requiera.
7. Limpieza y desinfección diaria de cocina caliente las veces que se requiera.
8. Limpieza diaria (frigoríficos) y/o semanal (congeladores).
9. Eliminación de basura después de cada servicio en los puntos de acopio determinados por el COAR. Los residuos deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, en recipientes con tapas de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
10. En base a medidas de higiene, se deben designar o rotular los tachos de basura y para el caso de los desechos bio-contaminados el cual deberá también ser rotulado y contener una bolsa roja de acuerdo a las dimensiones del tacho de basura y va a contener desechos tipo mascarillas, guantes, cotonas (cofias).

Nota:

El contratista es el responsable del almacenamiento y traslado de los residuos al punto de acopio de residuos de alimentación del COAR; y la eliminación de estos deberá realizarlo diariamente después de cada servicio; asimismo, se indica que, el encargado de servicios del COAR o la persona que se designe será el responsable de velar por el uso exclusivo de dichos contenedores.

El punto de acopio será de uso exclusivo para la eliminación de residuos de alimentación del COAR, los cuales estarán a cargo del contratista.

11. Se deberá ejecutar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas.

**PERÚ**Ministerio
de EducaciónDespacho
Viceministerial de
Gestión PedagógicaDirección General de
Servicios Educativos
EspecializadosDirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho"**ANEXO N°3****CALIDAD DE LOS PRODUCTOS**

El contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, pre elaboración, preparación y servido.

Los insumos alimentarios que adquiera el contratista deberán contar con una ficha técnica y registro o Autorización Sanitaria de DIGESA o SANIPES o SENASA (Según sea el caso), con fecha de vigencia para consumo humano. Lo que serán sujetos de supervisiones inopinadas por parte del Encargado de Servicios del COAR, el Director General de COAR y/o Nutricionista de la DEBEDSAR.

Los alimentos y bebidas deberán cumplir los siguientes indicadores de calidad:

1. Todos los insumos envasados que se utilicen, deben contar con fecha de vencimiento (legible) y registro sanitario o autorización sanitaria vigentes, contenidos en las etiquetas o membretes originales del producto, adheridos al mismo, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido y que sea apto para consumo humano.
2. En el caso de productos enlatados, estos también deben contar con fecha de vencimiento y registro sanitario o autorización sanitaria vigentes, no presentando abolladuras ni signos de oxidación.
3. Cualquier envase con fecha de vencimiento alterado o ilegible o borroso, será rechazado.
4. Los víveres secos embolsados deberán contar con registro sanitario.

Sin embargo, con base a lo establecido en el DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA mediante el cual se Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas en el Título VIII, Artículo 102. Obligatoriedad del Registro Sanitario **"Sólo están sujetos a Registro Sanitario los alimentos y bebidas industrializados"** que se comercializan en el país. Para efectos del Registro Sanitario, se considera alimento o bebida industrializado al producto final destinado al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral y que contiene aditivos alimentarios".

"Artículo 103. Alimentos y bebidas que no requieren de Registro Sanitario" No están sujetos a Registro Sanitario: a) Los **alimentos y bebidas en estado natural**, estén o no envasados para su comercialización, frutas, hortalizas, carnes y huevos, b) Las muestras sin valor comercial. c) Los productos donados por entidades extranjeras para fines benéficos.", se recomienda excluir los productos que se encuentran exentos de Registro Sanitario vigente.

5. Se usarán aceites envasados de origen 100% vegetal (girasol, maíz, soya) y deberán contar con registro sanitario. Quedando totalmente prohibido la utilización del aceite de segundo uso, recalentado o reutilizado.
6. Azúcar rubia debidamente embolsada y de calidad certificada, con registro sanitario vigente.
7. Carnes rojas con características organolépticas suigeneris: no fibrosas, deshuesadas, sin nervios ni grasa y de consistencia suave y carnes magras, no dejará huella al hacer presión con el dedo, además tendrá olor característico según sea el tipo de carne. Pollo: patas brillosas y flexibles, color rosado sin manchas verdes o violáceas, sin olor desagradables, pechuga redonda y firme, no debe tener mucha grasa en la piel ni carne. Pescado con ojos traslúcidos brillantes, piel firme y elástica, escamas bien adheridas, brillo metalizado sin viscosidad, agallas de textura húmeda y brillante, el olor no debe ser fuerte ni amoniacal. Las carnes deben ser transportadas manteniendo la cadena de frío hasta las instalaciones del COAR. Dicha compra podrá ser verificada por la guía de remisión y/o factura proveniente y/o certificado de calidad de tales compañías.
8. Los productos cárnicos que sean adquiridos en un camal, deberán contar con la autorización sanitaria emitida por SENASA al camal y/o el certificado del médico veterinario del camal por la faena correspondiente a la carne adquirida. El COAR podrá solicitar dichas autorizaciones cuando lo considere pertinente. Para productos cárnicos adquiridos en puestos de mercado y/o supermercados, deberá acreditarlo con el comprobante de pago correspondiente.
9. Las Menestras, cereales, condimentos y especies deberán ser envasados, no a granel; por lo tanto, todo insumo envasado que se utilice, debe contar con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente, contenidos en las etiquetas o membretes originales del producto, adheridos al mismo, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido.
10. Productos lácteos y derivados deben ser pasteurizados y envasados; su procedencia y transporte serán similares a la de los productos cárnicos.
11. Huevos deben ser frescos, limpios y no presentar rajaduras, su procedencia y transporte serán similares a la de los productos cárnicos. Se rechazarán los huevos quebrados, malformados o que no sean frescos, así como los que presentan excrementos o impurezas en su superficie.

**BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024**

12. Las frutas, verduras y tubérculos cumplirán con criterios de calidad organoléptica, deberán ser frescos, estar limpios y en buen estado, en el adecuado punto de madurez, libres de magulladuras y golpes, así como de insectos. Estas serán almacenadas en condiciones de temperaturas que garanticen sus condiciones de calidad conforme a sus requerimientos bioquímicos, evidenciado en sus procedimientos operativos estandarizados (POES).
13. Los alimentos y bebidas a utilizarse en la elaboración de las preparaciones deberán reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por los *Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius* DS 007-98-SA y CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), según corresponda, los mismos que están sujetos de supervisiones inopinadas por parte del encargado de Servicios del COAR, el Director General del COAR y/o nutricionista de DEBEDSAR.
14. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento, para lo cual es necesario que el almacén cuente con un espacio de Cuarentena según normatividad.
15. El contratista recibirá, ingresará y almacenará insumos y materias primas haciendo uso de parihuelas y/o jvas plásticos que facilite las operaciones de limpieza y desinfección, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los productos por contacto directo con el piso. En cuanto a carnes, derivados cárnicos y demás productos de alto riesgo microbiológico (pescados, lácteos, productos envasados que estén abiertos, deberán ser transportados en coolers con el fin de conservar la cadena de frío.

**PERÚ**Ministerio
de EducaciónDespacho
Viceministerial de
Gestión PedagógicaDirección General de
Servicios Educativos
EspecializadosDirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ANEXO N°4 – DIRECCION DOMICILIARIA DE LOS COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO

N°	REGIÓN	PROVINCIA	DISTRITO	DIRECCIÓN	REFERENCIA
1	Arequipa	Arequipa	Arequipa	Calle Teodoro Valcárcel 300 - Urb 15 de Agosto - Paucarpata	I.E. / CEBA José Teobaldo Paredes Valdez
2	Ayacucho	Huamanga	Ayacucho	Jirón Mariano Ruiz 150. Altura de la Alameda Valdelirios	Ex Colegio Primario San Ramón
3	Cajamarca	Cajamarca	Jesús	Jr. José Pardo No 103	IES Dulce Nombre de Jesús
4	Cusco	Anta	Pucyura	Carretera Cusco Abancay Km. 16,20 nor oeste, paralela a la pista principal entrada a la I.E. Pucyura S/N	IE. 50120 Pucyura
5	La Libertad	Virú	Virú	Carretera Panamericana Norte Km 508 (Trujillo - Chimbote)	Campamento San José del Proyecto Especial Chavimochic
6	Moquegua	Mariscal Nieto	Moquegua	Av. Circunvalación S/N	Local Propio



Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ANEXO N° 5

NUMERO APROXIMADO DE PRESTACIONES A SER BRINDADAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION EN CADA UNO DE LOS SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO

ITEM	COAR	TOTAL DE RACIONES APROXIMADOS (*)						TOTAL DE REFRIGERIO APROXIMADOS (**)				TOTAL DE RACIONES Y REFRIGERIOS APROXIMADOS					
		2025			2026			2025		2026		RACIONES			REFRIGERIO		
		DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENAS	MEDIA MAÑANA	MEDIA TARDE	MEDIA MAÑANA	MEDIA TARDE	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	MEDIA MAÑANA	MEDIA TARDE	
1	Arequipa	67,500	67,500	67,500	69,300	69,300	69,300	56,100	56,100	57,900	57,900	136,800	136,800	136,800	114,000	114,000	
2	Ayacucho	53,775	53,775	53,775	55,209	55,209	55,209	44,693	44,693	46,127	46,127	108,984	108,984	108,984	90,820	90,820	
3	Cajamarca	63,675	63,675	63,675	65,373	65,373	65,373	52,921	52,921	54,619	54,619	129,048	129,048	129,048	107,540	107,540	
4	Cusco	57,690	57,600	57,600	59,136	59,136	59,136	47,872	47,872	49,408	49,408	116,826	116,736	116,736	97,280	97,280	
5	La Libertad	62,550	62,550	62,550	64,218	64,218	64,218	51,986	51,986	53,654	53,654	126,768	126,768	126,768	105,640	105,640	
6	Moquegua	63,000	63,000	63,000	64,680	64,680	64,680	52,360	52,360	54,040	54,040	127,680	127,680	127,680	106,400	106,400	
TOTAL		368,190	368,100	368,100	377,916	377,916	377,916	305,932	305,932	315,748	315,748	746,106	746,016	746,016	621,680	621,680	

Los montos son referenciales. El pago por el servicio de alimentación, se efectuará en función al número de comidas (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) efectivamente consumidos.

(*) Las cantidades de prestaciones de las raciones (desayuno, almuerzo y cena) diarias son aproximadas, cuyo consumo es lunes a domingo

(**) Las cantidades de prestaciones de los refrigerios (media mañana y media tarde) diarias son aproximadas, cuyo consumo es lunes a viernes



Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ANEXO 6 – ACTA DE INCIDENCIA

ACTA DE INCIDENCIAS

CONTRATO N° xxxxx – 202x – MINEDU/SG – OGA – OL

Siendo las _____ horas del _____ de _____ del 202X, y estando reunidos en las Instalaciones del Colegio de Alto Rendimiento –, se procede a elaborar el acta de incidencias al Contrato N° 0xxx – 202xx – MINEDU/SG – OGA – OL, suscrito entre el MINISTERIO DE EDUCACIÓN y la empresa xxxxxxxxxxxxxxxx, según los siguientes términos:

Descripción

Según los términos de referencia **se detalla:**” xxxxxxxxxxxxxxxx “.

Hecho que ha ocurrido en el COAR xxxx, ya que al **momento (detallar día fecha y hora) de hacer inspección detallar que cosa no se encontró que cosas faltan y de qué servicio (desayuno almuerzo o comida) inopinada.....**

FIRMAN EN SEÑAL DE CONFORMIDAD
(ALGUNO DE LOS MENCIONADOS)

POR EL COAR xxxx

Encargado de Servicios	Director General	Representante de Bienestar y Desarrollo de Estudiante
-------------------------------	-------------------------	--

POR EL CONTRATISTA

Administrador(a) Si no quiere firmas debes escribir: <u>SE NEGÓ A FIRMAR</u>	Nutricionista	Otro Personal
--	----------------------	----------------------

Como testigo: **(en caso el representante del CONTRATISTA se niegue a firmar incluir este párrafo)**

Juana López Sánchez, identificada con DNI N° 45687569, quien suscribe en calidad de testigo, al evidenciar el hecho detallado en la descripción; así como la negativa del Sr. Xxxxxxxx, Representante de la empresapara suscribir el Acta.



SE ADJUNTA:

1. _____
2. _____
3. _____

NOTA:

Si en determinado caso EL CONTRATISTA no estuviese de acuerdo con lo informado, podrá realizar sus descargos por la vía regular



PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 7

ACTA DE ENTREGA DE INMUEBLE **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS** **DE ALTO RENDIMIENTO – ITEM**

Ref. : a. Contrato N°0xx-2024-MINEDU/SG-OGA-OL
b. Términos de Referencia de las Bases Integradas del Concurso
Público N° 0XXX-2024-MINEDU/UE 026

El día de hoy XXXXX XX, de marzo de XXXX, de acuerdo a la comunicación vía correo electrónico del 0X del presente mes, la Cláusula XXXXX: DEL PLAZO DE LA EJECUCION DE LA PRESTACION, del Contrato N°0XX-2024-MINEDU/SG-OGA-OL y los Términos de Referencia del Concurso Público N° 0XX-2024-MINEDU/UE 026 cuyo objeto es la contratación del "CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN" se procede con la entrega de los ambientes de: cocina, comedor, almacén, vestuario, servicios higiénicos, etc. Donde funcionarán los procesos del servicio de alimentación, la cocina y otros; para la atención del mencionado servicio que beneficiará a los estudiantes del Colegio de Alto Rendimiento de

Por lo tanto, se suscribe la presente acta dando fe de dicho acto, el Encargado de Servicios del COAR y el representante legal de la empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, con la finalidad de dar inicio del acondicionamiento e instalación correspondiente.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ANEXO N° 8

ACTA DE CONFORMIDAD DE ACONDICIONAMIENTO E INSTALACIÓN DEL INMUEBLE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE LOS SEIS (06) COLEGIO DE ALTORENDIMIENTO – ÍTEM

Ref. : a. Contrato N°0xx-2024-MINEDU/SG-OGA-OL
b. Términos de Referencia de las Bases Integradas del Concurso
Público N° 0XXX-2024-MINEDU/UE 026

El día de hoy XXXXX XX, de marzo de XXXX, luego de la culminación y conformidad de las tareas de acondicionamiento e instalación de todo el equipo, material e insumos en las áreas de cocina, comedor, almacén.

Se suscribe la presente acta dando fe de dicho acto, el Encargado de Servicios del Colegio de Alto Rendimiento de y el representante legal de la empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, con la finalidad de continuar con la prestación del servicio contratado.



Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ANEXO N° 09

PROCEDIMIENTO DEL PESADO DE ALIMENTOS E INSUMOS (DOSIMETRIA)

A. OBJETIVO

- Establecer que las materias primas e insumos ingresen al servicio de alimentación para la elaboración en forma oportuna de acuerdo a la cantidad y calidad requerida.
- Mantener constante los pesos de cada ingrediente (alimento) de acuerdo a los gramajes mínimo establecidos por tipo de comida.

B. ALCANCE

A todos los ingredientes (alimentos, aditivos, envases, etc.) que forman parte de las dietas completas/normales y especiales de las y los estudiantes.

Responsabilidad

- Nutricionista del contratista
- Personal de cocina del contratista
- Representante del COAR (veedor)

C. FRECUENCIA

- Diario en los días de elaboración de los alimentos, para todos los tiempos de comida (Personal del contratista: obligatorio; Personal del COAR: de forma aleatoria e inopinada).

D. EQUIPOS

- Balanza digital
- Guantes
- Plato
- Tenaza/Espátula/Bocona/Trinche u otros, etc.
- Alimento e insumos

E. PROCEDIMIENTO

- El dosificado de los alimentos es de acuerdo a la preparación y los gramajes mínimos permitidos.
- Lo dosificado debe ser corroborado en la balanza del contratista.
- Al término del pesado de cada alimento se deja cerrado/protegidos todos los envases en forma ordenada en su respectivo lugar para continuar el proceso de la preparación.
- Los productos refrigerados (caso queso, mantequilla, carnes, vísceras) deben despacharse al final para exponerlos el menor tiempo posible a temperatura ambiente.
- Los datos (fotos, archivos MS, archivos pdf, etc) obtenidos deben ser registrados como evidencia a nivel virtual por parte del Contratista (diferenciar por servicio: desayuno, almuerzo, cena, refrigerios y fechas). Estos datos pueden ser solicitados por el COAR y/o la DEBEDSAR.

F. TAMAÑO DE LA MUESTRA

El número total de muestras deberá ser igual a 55; sin embargo, si el número de alumnos por atender es menor a 55, el número de muestras deberá ser igual al número de alumnos a atender.

**PERÚ**Ministerio
de EducaciónDespacho
Viceministerial de
Gestión PedagógicaDirección General de
Servicios Educativos
EspecializadosDirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

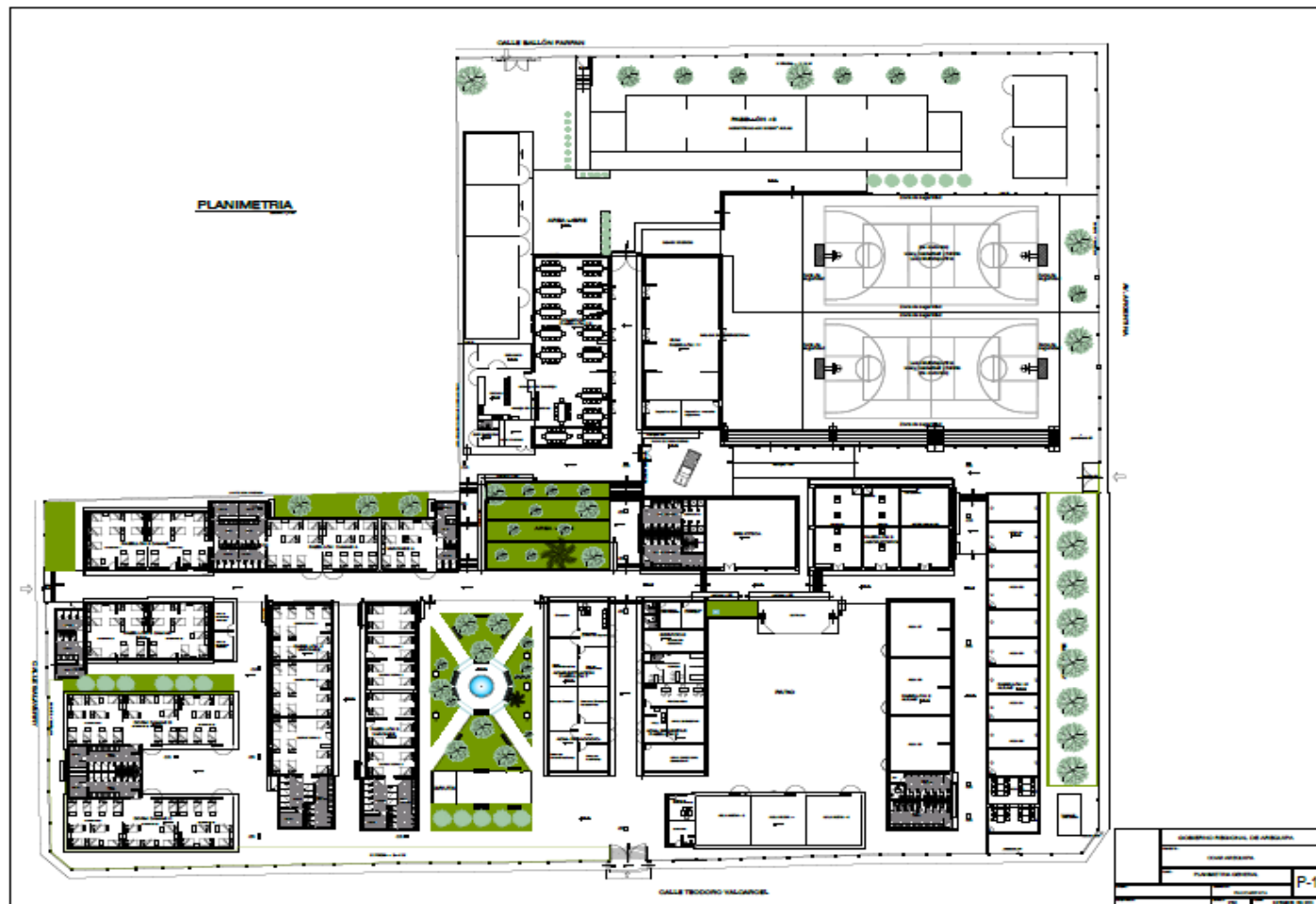
ANEXO 10**PURIFICADORES DE AGUA PARA LA RED COAR**

REGION	PROCEDENCIA DEL AGUA	DETALLE AGUA	PROPUESTA DE SISTEMA DE PURIFICACION	CANTIDAD DE PUNTOS DE AGUA EN LA COCINA USADOS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS
AREQUIPA	Red Pública	Presencia de partículas sólidas e impurezas.	SISTEMA DE FILTROS PURIFICADORES DE AGUA	DOS (02)
AYACUCHO	Red Pública	Presencia de partículas sólidas e impurezas.	SISTEMA DE FILTROS PURIFICADORES DE AGUA	TRES (03)
CAJAMARCA	Red Pública	Presencia de partículas sólidas e impurezas.	SISTEMA DE FILTROS PURIFICADORES DE AGUA	TRES (03)
CUSCO	Red Pública	Presencia de partículas sólidas e impurezas.	SISTEMA DE FILTROS PURIFICADORES DE AGUA	UNO (01)
LA LIBERTAD	Canal Chavimochic	Presencia de bacterias y dureza físico/química.	EQUIPO DE OSMOSIS DE 500 GPD	CUATRO (04)
MOQUEGUA	Red Pública	Presencia de partículas sólidas e impurezas.	SISTEMA DE FILTROS PURIFICADORES DE AGUA	CUATRO (04)

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ANEXO Nº 11 – PLANO DE LOS COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO





PERÚ

Ministerio
de Educación

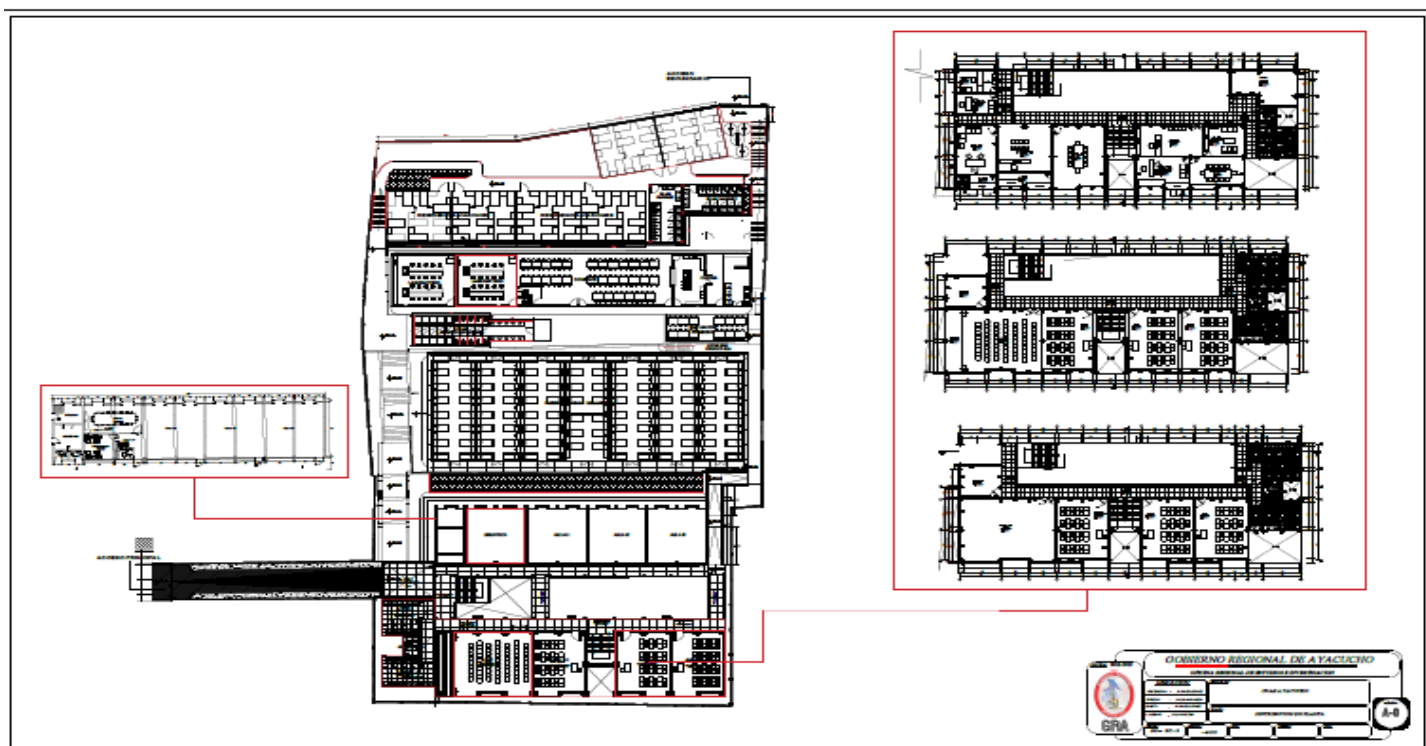
Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

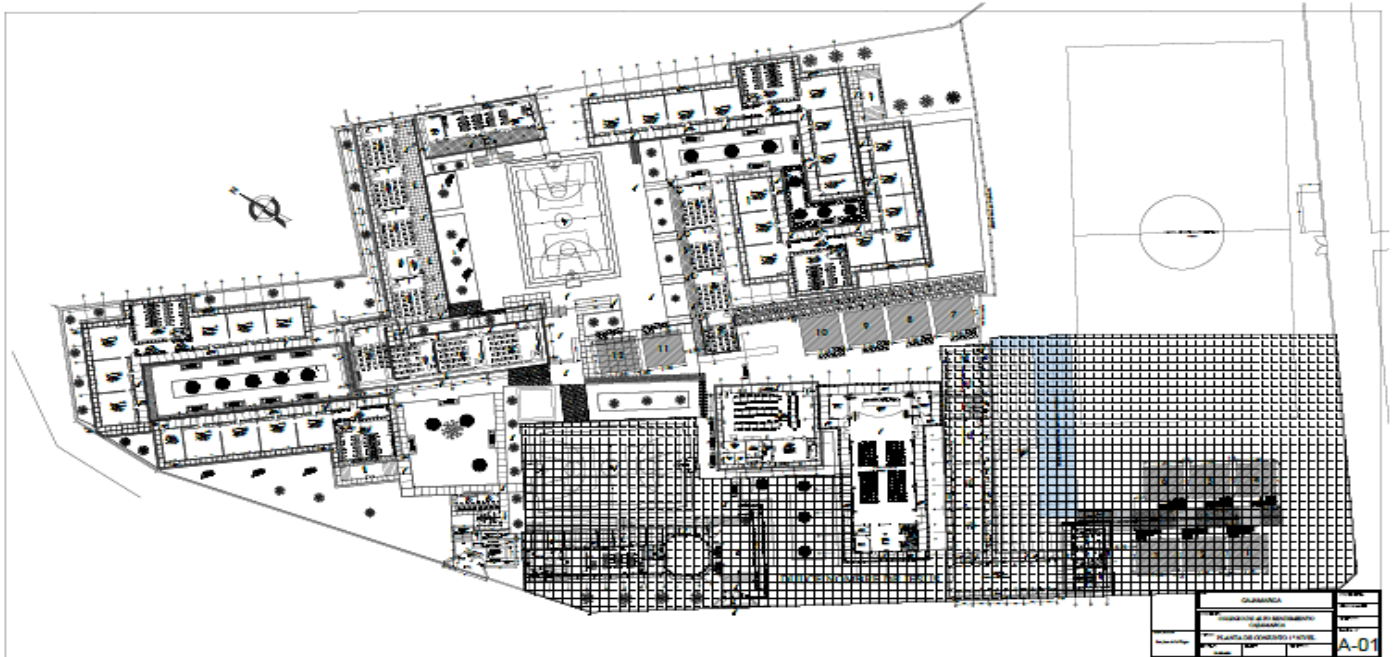
“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



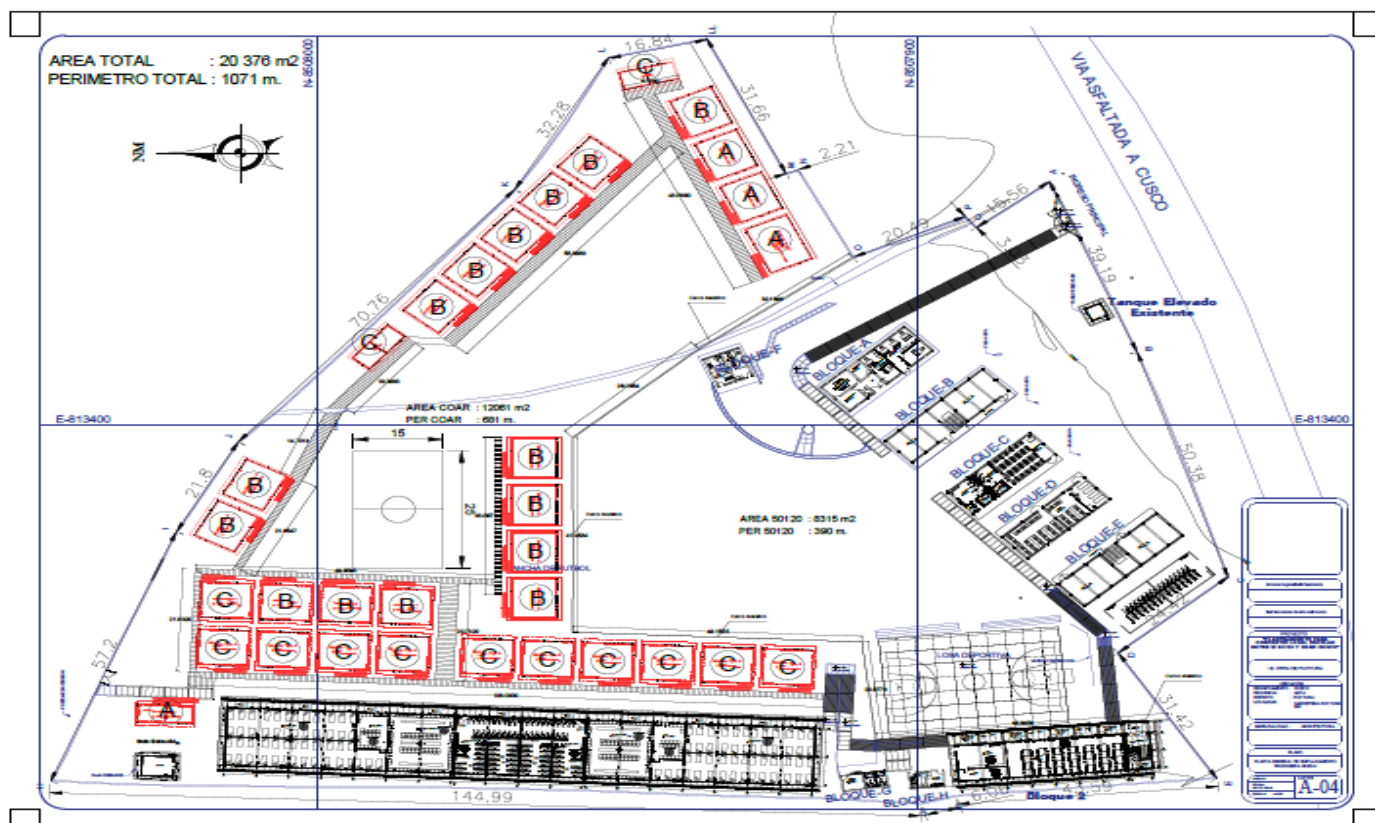
“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



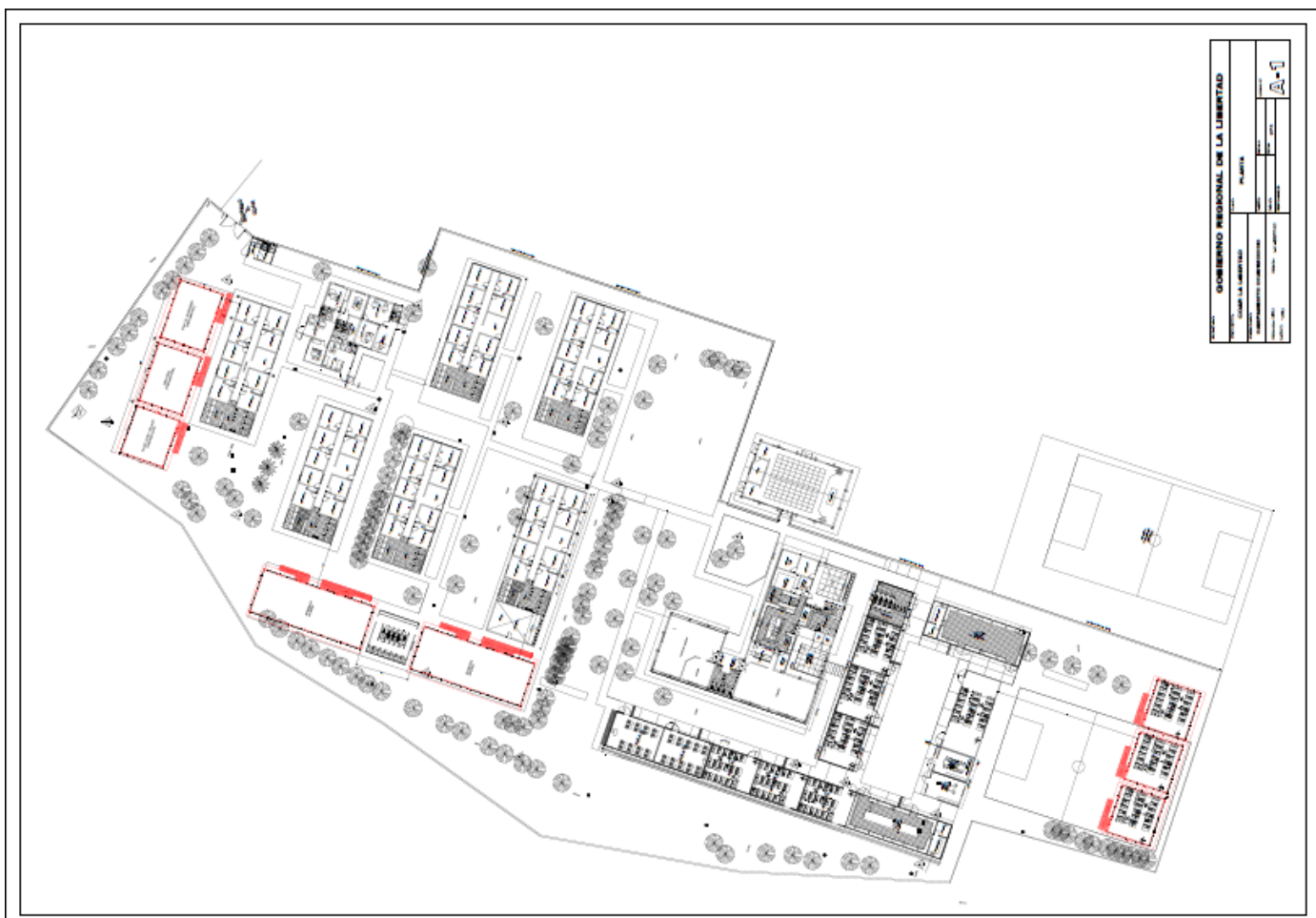
“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”





PERÚ

Ministerio
de Educación

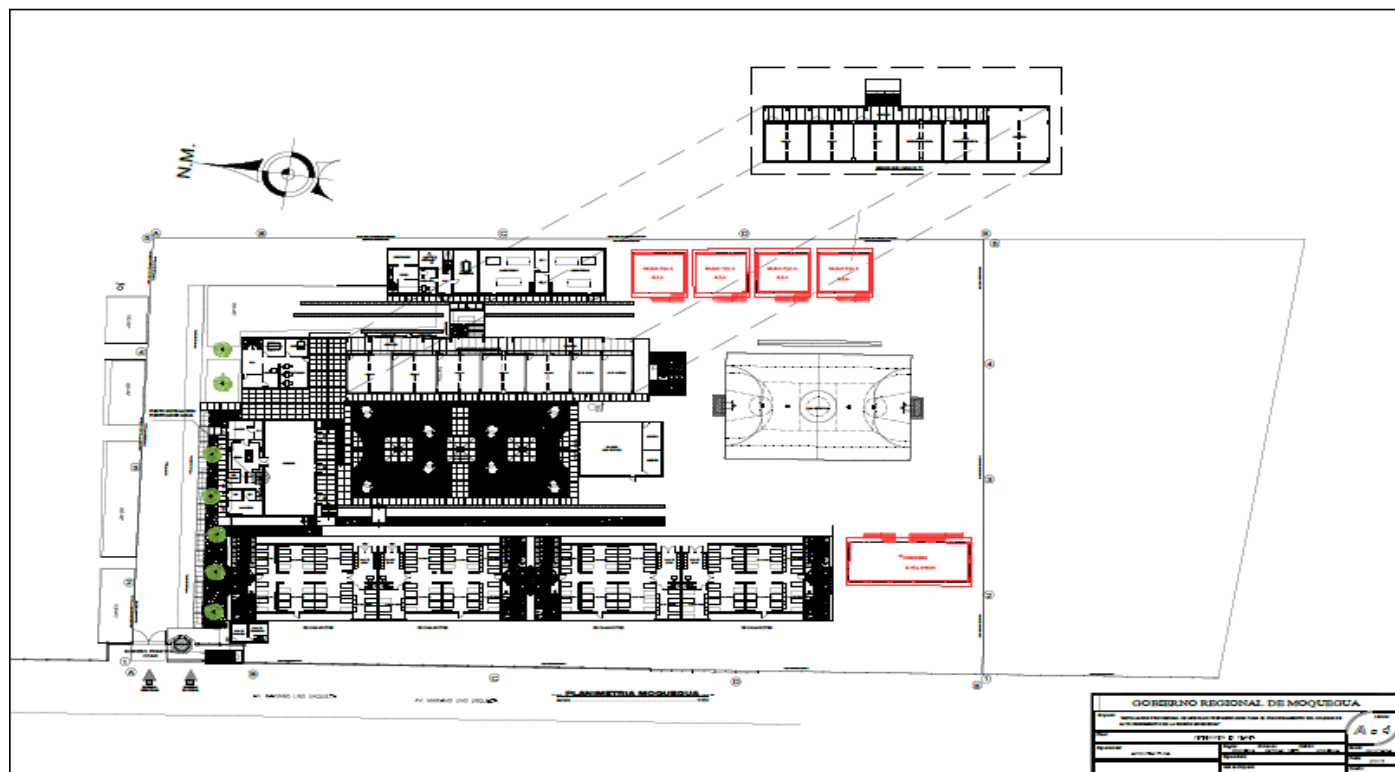
Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



REQUISITOS DE CALIFICACION

B	CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL
B.3.	CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1.	FORMACION ACADEMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas nivel universitario por cada Ítem</u> Titulados en:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Nutrición humana, o✓ Nutrición y Dietética, o✓ Bromatología, o✓ Nutrición <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada Ítem</u>¹⁷ Profesional Titulado o Bachiller en:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Administración, o✓ Ingeniería Alimentaria, o✓ Contador, o✓ Economista, o✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o✓ Ingeniería Industrial, o✓ Hotelería y Turismo, o✓ Administración y Negocios Internacionales.✓ Administración de empresas✓ Administración y marketing <p><u>Acreditación:</u> El título profesional o bachiller, 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 : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda. En caso no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2.	CAPACITACION

¹⁷ TEXTO INSERTADO EN MÉRITO A LA ABSOLUCIO DEL CUESTIONAMIENTO DE ORDEN N° 44, FORMULADO POR EL PARTICIPANTE JM SERVICIOS DE ALIMENTACION Y CATERING EIRL

Requisitos: *POR CADA ÍTEM*¹⁸

~~a. 2 Profesionales Nutricionistas por cada Ítem~~

~~Capacitaciones en temas de:~~

- ~~✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.~~
- ~~✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.~~
- ~~✓ Nutrición y Vida Saludable, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas~~

2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:

- ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o
- ✓ Contaminación de Alimentos, o
- ✓ Nutrición y Vida Saludable

~~b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem~~

~~Capacitaciones en temas de:~~

- ~~✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado de alimentos y/o HACCP, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.~~
- ~~✓ Contaminación de Alimentos, con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas.~~

b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas en cualquiera de los siguientes temas:

- ✓ Buenas prácticas de manipulación y/o etiquetado nutricional y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o
- ✓ Contaminación de Alimentos.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por la Dirección Regional de Salud – DIRESA y/o universidades y/o Colegios Profesionales y/o entidades públicas especializadas en el rubro.

Importante

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

¹⁸ TEXTO INSERTADO EN MÉRITO A LAS ABSOLUCIONES DE LOS CUESTIONAMIENTOS DE ORDEN N° 5, 31, 32, 47, 49 y 101, FORMULADO POR LOS PARTICIPANTES DEGAF CONSULTING & EXECUTOR EIRL, EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA – EXICORP, EMPRESA MULTIPLE DEL SUR EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, y CATERING PERUANOS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA – CATERING PERUANOS SAC.

B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE <u>Requisito:</u> <p>a. 2 Profesionales Nutricionista por cada Ítem¹⁹</p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p>b. 1 Administrador del Servicio por cada Ítem²⁰</p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador de servicios en hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD <u>Requisito:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los Ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los Ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14'700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p>

¹⁹ En el caso de la experiencia, la constancia de trabajo del personal clave (Nutricionista) deberá de especificar el periodo (día-mes-año de inicio y fin) y el o los lugares donde presto el servicio

²⁰ En el caso de la experiencia, la constancia de trabajo del personal clave (Administrador) deberá de especificarse el periodo (día-mes-año de inicio y fin) y el o los lugares donde presto el servicio

Se consideran servicios similares a los siguientes Servicios de alimentación colectiva brindados en: hospitales y/o clínicas y/o colegios y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y policiales.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago²¹, 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.

²¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Servicios Educativos
Especializados

Dirección de Educación
Básica para Estudiantes
con Desempeño Sobresaliente
y Alto Rendimiento

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	<table><tr><td></td><td>Importante</td></tr><tr><td></td><td><ul style="list-style-type: none">• <i>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.</i>• <i>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”.</i></td></tr></table>		Importante		<ul style="list-style-type: none">• <i>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.</i>• <i>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”.</i>
	Importante				
	<ul style="list-style-type: none">• <i>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.</i>• <i>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”.</i>				