

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
(DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES
BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA
EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
RUC N° : 20529358220
Domicilio legal : JR. JOSÉ OSORES N° 418-CHOTA-CHOTA-CAJAMARCA
Teléfono: : 076-351144 -ANEXO: 602
Correo electrónico: : logisitca1@unach.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025, POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.*
- *En caso de proyectos de inversión, se debe consignar el servicio materia de la convocatoria, y no la denominación del proyecto.*

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL N° 016-2025UNACH, de fecha 17 de febrero del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 RECURSOS ORDINARIOS

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 90 DÍAS en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. *Se adjunta estimado de atención:*

Año académico 2024	Mes	N° días	Raciones alimenticias
Semestre académico 2025 I	Abril	8	38,540 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)
	Mayo	21	
	Junio	21	
	julio	21	
	agosto	11	
Semestre académico 2025 II	setiembre	8	3,760 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)
TOTAL		90 días	

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en caja de la entidad y posteriormente apersonarse a la Unidad de Abastecimiento, cito en el Jr. Osoreo N° 418 Chota-Chota-Cajamarca 6to piso en el horario de 07:00 a 15:00 horas.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 32185- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025,
- Ley N° 32187- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Decreto Legislativo N° 1440 - Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado - Decreto Supremo N° 344-2018- EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019 – EF, Decreto Supremo N° 168-2020- EF.
- Decreto Legislativo N° 1444 Decreto Legislativo que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información
- Ley N° 32077 - Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 29973 Ley General de la Persona con discapacidad.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) ~~la Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7)⁵.~~

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁵ En base a la observación realizada por COALI 365 E.I.R.L

- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 12**).
- i) ~~Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸⁹.~~
- j) Estructura de costos¹⁰.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete¹¹.
- l) Plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliarios de cada uno de los establecimientos declarados por el/ la postor/a (firmado por el representante de/de la postor/a y/o responsable del control de calidad) de acuerdo al numeral 11.4 del Capítulo III Requerimiento.
- m) Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el programa de higiene y saneamiento (PHS) tal como lo establece la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines” o la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva” según corresponda
- n) Certificación PGH del establecimiento donde se brindará el servicio de alimentación colectiva (comedor universitario) de acuerdo al Numeral 11.1 del Capítulo III Requerimiento.
- o) Certificado de saneamiento ambiental correspondiente (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios y tanques de agua) emitidos por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud de acuerdo al Numeral 11.8 del capítulo III Requerimiento.
- p) Documentación requerida para el personal no clave, donde se pueda evidenciar mínimamente el cumplimiento de los requisitos mínimos de acuerdo al numeral 10.1 del Capítulo III Requerimiento
- q) Documentación requerida para todo su personal, donde se puedan evidenciar los certificados médicos acompañado de análisis clínicos de descarte de: hepatitis A, parasitosis, salmonelosis (considerar coprocultivo para salmonella) en originales. De acuerdo al numeral 10.8 del Capítulo III Requerimiento
- r) Declaración jurada de domicilio en la localidad de Chota-Chota-Cajamarca para efectos de notificación.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes*

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ En base a la observación realizada por COALI 365 E.I.R.L

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en JR OSORES N° 418 CHOTA-CHOTA-CAJAMARCA, en el horario de 07:00 a 15:00 horas.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Universidad Nacional Autónoma de Chota, realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales MENSUALES, solamente por la cantidad de raciones atendidas, y será con la presentación de la conformidad emitida por la responsable del Servicio de

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Comedor Universitario, aprobado y validado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNACH.

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

- Solicitud de pago presentado por el contratista.
- Informe del funcionario responsable del responsable del Servicio de Comedor Universitario, aprobado y validado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNACH, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Orden de Servicio.
- Acta de conformidad
- Comprobante de pago.
- ~~Orden de Servicio.~~¹³

Dicha documentación se debe presentar en JR OSORES N° 418 CHOTA-CHOTA-CAJAMARCA, en el horario de 07:00 a 15:00 horas.

¹³ En base a la observación realizada por COALI 365 E.I.R.L

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TÉRMINOS DE REFERENCIA



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL SUMINISTRO DEL SERVICIO

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025 POR UN PERIODO DE 90 DÍAS.

I. INTRODUCCIÓN

La Universidad Nacional Autónoma de Chota (UNACH), es una Institución Pública de Educación Superior Universitaria, que desde su creación, apuesta al desarrollo de la región y del país, con la formación de profesionales competitivos, inicio sus actividades académicas en el año 2012, con las Escuelas Profesionales de: Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Civil, Ingeniería Forestal y Ambiental, Contabilidad y Enfermería y como tal busca promover e implementar programas de bienestar y recreación; así mismo fomentar las actividades culturales, artísticas y deportivas, en pro del bienestar integral de la comunidad Universitaria; a través de la Dirección de Bienestar Universitario.

Según establece el estatuto de la Universidad Nacional Autónoma de Chota actualizado al año 2021, la Dirección de Bienestar Universitario es el órgano de línea dependiente del Vicerrectorado Académico; responsable de planear, organizar, dirigir controlar los programas de bienestar en materia de deportes, recreación, cultura, arte, alimentación, salud, transporte, vivienda, apoyo psicológico, promoción social, bolsas de trabajo y becas dirigido a los estudiantes.

Este servicio forma parte de un concepto de atención integral que debe recibir la comunidad universitaria en general. Se encuentra regulado por el Reglamento de Comedor Universitario actualizado al 2022 y aprobado mediante acto resolutivo, el mismo que tiene por finalidad normar, organizar, supervisar y controlar todo lo relacionado al uso, mantenimiento y ejecución del servicio logrando su normal y eficiente funcionamiento, el cual será aplicado a los usuarios y todo aquel involucrado en el desarrollo del mismo.

Desde el Servicio de comedor universitario se busca atender a un grupo de la población estudiantil en riesgo socioeconómico alto, también se contribuye a garantizar un estado nutricional adecuado de los estudiantes, aspecto central para determinar el éxito en los procesos de aprendizaje y desarrollo de sus competencias.

II. JUSTIFICACIÓN DEL PROCESO

Se requiere contratar un proveedor con experiencia en servicio de alimentación colectiva basado en una alimentación saludable, mismo que garantice las correctas normas de calidad, higiene, inocuidad y nutrición correspondiente según las exigencias alimentarias de la OMS y OPS.

Cabe precisar que se requiere la contratación de un proveedor idóneo que cuente con personal capacitado y con experiencia para la atención oportuna y eficiente de las raciones alimenticias solicitadas para los estudiantes beneficiarios del comedor universitario.

Jg. Karla Juliana Espinoza Ochoa
Ing. EN INGENIERÍA ALIMENTARIA
CIP N° 144533



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



192

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Es una necesidad que el servicio de alimentación se brinde bajo la modalidad presencial es decir la preparación de raciones alimenticias: desayuno, almuerzo y cena para ser entregada a 470 estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

En el caso de presentarse algún brote epidemiológico, el servicio de alimentación en el comedor universitario se brindará teniendo en cuenta las medidas establecidas por el Gobierno Central y MINSA.

III. ANTECEDENTES

Según establece la Ley Universitaria N° 30220, en su capítulo XIV Bienestar Universitario artículo 127. Becas y programas de asistencia universitaria, establece que en las universidades se establecen becas totales o parciales que cubran los derechos de enseñanza, sobre la base de criterios de rendimiento académico, deportivo y situación económica. En las universidades públicas se puede establecer programas de ayuda para que sus estudiantes puedan cumplir con sus tareas formativas en las mejores condiciones; procurando apoyo en alimentación, materiales de estudio e investigación y otros. Todos los alumnos universitarios gozan del pasaje universitario, que consiste en el 50% del precio regular ofrecido al público en general.

Cada año el comedor universitario, de la Universidad Nacional Autónoma de Chota brinda el servicio de comedor universitario a un total de 470 estudiantes, con el fin de minimizar en parte la situación de vulnerabilidad socioeconómica que enfrentan los estudiantes.

IV. OBJETIVO

Seleccionar un proveedor (persona natural o jurídica), que cuente con la capacidad y experiencia necesaria para la preparación y distribución de raciones alimenticias (desayuno, almuerzo y cena) de manera presencial para aproximadamente 470 estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota para el año académico 2025.

V. ÁREA USUARIA

Servicio de Comedor Universitario de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota

VI. FINALIDAD PÚBLICA

Efectuar la prestación del servicio alimentario de manera presencial a favor de la población estudiantil vulnerable a fin de proporcionar una alimentación saludable y nutritiva, optimizando el uso racional de los recursos de la institución, en beneficio del desarrollo académico de los estudiantes beneficiarios del comedor universitario.

Mg. Karina Llanos Rosales
Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP 14 44550



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



191

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VII. REFERENCIA NORMATIVA:

- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, que aprueba las Normas para el Establecimientos y Funcionamiento de Servicios de Alimentos Colectivos
- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- El Decreto Legislativo N° 1062-2008 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano,
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- CAC/RCP 39-1993 - Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades.
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano,
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, aprueba la Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- CAC/RCP 1-1969, Rev4 (2003) - Código internacional de prácticas recomendado – principios generales de higiene de los alimentos.
- Ley General de Salud, Ley N° 26842.
- Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS. Procedimiento para el Diseño y Validación de Recetas Nutricionales del CENAN.
- Cumplir la R.M. N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" que aprueba NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"
- R.M. N° 250-2020-MINSA "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".
- R.M. N° 811-2023-MINSA "Resolución que modifica el inciso 6.3.1. del numeral 6.3 del apartado de la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", aprobada mediante Resolución 822-2018/MINSA"
- Resolución Ministerial N° 106-2023/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 147-MINSA/DIGESA-2023, "Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos"
- R.D. N° 003-2020-INACAL/DN Guía para limpieza y desinfección de manos y superficies

Mg. Karla Ihuiza Espinoza Cúbis
Ino. EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
2025-01-27



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



19

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VIII. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO

8.1. ALCANCE

El presente servicio tiene un alcance para 470 estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota para el año académico 2025

8.2. ASPECTOS GENERALES

El concesionario que opte por brindar el servicio establecido debe:

- Contar con licencia de funcionamiento del local donde se brindará el servicio.
- Ficha RUC, donde se demuestre que el proveedor se dedique al rubro.
- Constancia de RNP.
- Región, provincia, distrito y dirección del establecimiento
- Representante legal y DNI
- Contar con certificación PGH según corresponda la NTS.
- Cumplir la R.M. N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva y/o Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" que aprueba NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" y la R.M. N° 250-2020-MINSA "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".
- Cumplir con el D.S N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Cumplir con la R.M. N° 591-2008/MINSA. "Norma de criterios microbiológicos de la Calidad de Inocuidad de los Alimentos y Bebidas de consumo humano".
- El responsable de seguridad y salud en el trabajo debe realizar la evaluación de cualquier síntoma a todo trabajador y es deber del trabajador informar de algún signo o síntoma de sospecha de infecciones respiratorias.
- El responsable de control de calidad deberá asegurar el cumplimiento de los programas de BPM y PHS.
- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.
- Facilitar al personal de la UNACH o terceros autorizados para la vigilancia y cumplimiento de las normas sanitarias en correspondencia a los principios generales de higiene.

8.3. SUMINISTRO DEL SERVICIO REQUERIDO

- El proveedor proporcionará **raciones alimenticias** (desayuno, almuerzo y cena) que se brindará a los beneficiarios del servicio del comedor universitario en forma diaria de lunes a viernes (días hábiles), **no sábados, no domingos, no feriados**, salvo casos fortuitos previa coordinación con el área usuaria y autorización de las áreas de competencia, todo ello para un total de 470 beneficiarios para el año académico 2025.
- El proveedor deberá contar con la capacidad y menaje suficiente para la atención presencial de beneficiarios que se solicita (capacidad de 470 personas).

Ing. Karina Espinoza Cordero
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



189

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Las fechas establecidas para que se brinde los servicios estará sujeta a la programación y/o modificación del calendario académico 2025 de la Universidad Nacional Autónoma de Chota; lo que será comunicado al proveedor con una anticipación de dos días hábiles.
- Según el artículo 20 del reglamento del Servicio de Comedor Universitario de la UNACH, el servicio del comedor universitario funcionará durante el ejercicio presupuestal y solamente en periodos regulares de los semestres académicos, no se atenderá en caso de interrupción del periodo académico (Feriados Nacionales, Cursos Vacacionales, Huelgas, toma de locales y decisiones administrativas previamente comunicadas al proveedor).

■ CRONOGRAMA DE ENTREGA Y CANTIDAD DE SUMINISTRO DE RACIONES

Año académico 2024	Fecha de inicio C.U.	Fecha de terminó C.U.	Cantidad de comensales	Mes	N° días	Raciones alimenticias
Semestre académico 2025 I	21 de abril de 2025	15 de agosto de 2025	470 estudiantes	Abril	8	38,540 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)
				Mayo	21	
				Junio	21	
				julio	21	
				agosto	11	
Semestre académico 2025 II	01 de setiembre de 2025		470 estudiantes	setiembre	8	3,760 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)
TOTAL					90 días	42,300 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)

Nota: El cálculo de los días de atención se han realizado en base a:

Según calendario académico aprobado mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 074-2025-UNACH.

Referencia a DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Mig. Karim Huilera Espinoza Cútes
Jefe de INDOCEP y ALIMENTARIAS
C.O. 13-00000000000000000000



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



188

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- DE LA RACIÓN, ESTÁ CONSTARÁ DE LO SIGUIENTE:

CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RACIÓN DIARIA POR MENÚ SEGÚN LA VARIABILIDAD

Grupo de alimentos	Alimentos	Cantidad	Frecuencia
Grasas y azúcares	Aceite, mantequilla, margarina	30 gramos	Diario
	Azúcar rubia, blanca	40 gramos	Diario
Tubérculos y raíces	Papa, camote, oca, yuca, olluco	300 a 320 gramos	Diario considerando el aporte energético para una actividad física moderada
Cereales derivados	Quinoa, maíz, cebada, trigo, avena, arroz, kiwicha	300 a 350 gramos	Diario considerando el aporte energético para una actividad física moderada
	Pasta integral, pan de harinas de cereales de grano entero, sémola	300 a 350 gramos	3 a 4 veces por semana considerando el aporte energético para una actividad física moderada
Leguminosas tiernas	Frijoles de diferentes variedades, arvejas, habas, garbanzos, lentejas, pallares	150 a 200 gramos	2 a 3 veces por semana
Carne, huevos, leche y derivados	Carnes (aves, pescado, res, carnero, cerdo, cabrito), vísceras (hígado, riñón, sangrecita, lengua)	100 a 200 gramos según tipo	2 a 4 veces por semana según tipo
	Huevos (gallina, pata, pavo, codorniz, etc.)	50 gramos	2 a 3 veces por semana
	Lácteos descremados	250 gramos	Diario variado
Verduras y hortalizas, frutas	Verduras y Hortalizas (rabanito, zanahoria, zapallo, tomate, cebolla, apio, brócoli, poro, vainita, coliflor, etc.)	150 a 200 gramos	Diario 2 a 3 raciones al día
	Frutas (naranja, mandarina, durazno, manzana, etc.)	200 a 300 gramos	Diario 2 a 3 raciones al día

Todo esto será supervisado por el/la nutricionista que designe el proveedor; así como la elaboración y/o cumplimiento del mismo. A su vez será supervisado por el Servicio de Comedor Universitario.

Ing. Karen J. Espinoza Ochoa
Lic. EN NUTRICIÓN ALIMENTARIA
C.P. 11-10-2022



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



187

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

■ **PRECISIONES PARA LAS PREPARACIONES:**

PRECISIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS																								
La frecuencia de consumo de carnes frescas de primera calidad de manera semanal será mínimamente en la siguiente manera:	<table><tr><th>Cárnico</th><th>Frecuencia</th></tr><tr><td>Vacuno o Res (Entero, Picado y molido.)</td><td>2 a 3 veces por semana</td></tr><tr><td>Visceras (mondongo, hígado, mollejititas, pata de res, etc.</td><td>1 a 2 vez por semana</td></tr><tr><td>Aves (pollo, gallina, pavita, etc.)</td><td>4 a 5 veces por semana</td></tr><tr><td>Chanco o cabrito</td><td>1 vez por semana</td></tr><tr><td>Pescado filete fresco</td><td>2 veces por semana</td></tr></table> <p>Es necesario aclarar que la semana de servicio consiste en 15 comidas por beneficiario entre desayuno, almuerzo y cena; por lo que la frecuencia de las carnes tiene la sumatoria de entre 10 a 13 por semana quedando para algunos desayunos o cenas incluir otro tipo de proteína animal como por ejemplo huevo (torrejas, huevo cocido, etc.), queso, entre otros.</p>	Cárnico	Frecuencia	Vacuno o Res (Entero, Picado y molido.)	2 a 3 veces por semana	Visceras (mondongo, hígado, mollejititas, pata de res, etc.	1 a 2 vez por semana	Aves (pollo, gallina, pavita, etc.)	4 a 5 veces por semana	Chanco o cabrito	1 vez por semana	Pescado filete fresco	2 veces por semana												
Cárnico	Frecuencia																								
Vacuno o Res (Entero, Picado y molido.)	2 a 3 veces por semana																								
Visceras (mondongo, hígado, mollejititas, pata de res, etc.	1 a 2 vez por semana																								
Aves (pollo, gallina, pavita, etc.)	4 a 5 veces por semana																								
Chanco o cabrito	1 vez por semana																								
Pescado filete fresco	2 veces por semana																								
Para efectos de preparación de alimentos en el desayuno, almuerzo y cena se tendrá en consideración el siguiente peso de los alimentos	<table><tr><th>Alimento</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Carnes rojas: guisos, bistec</td><td>130 gr.</td></tr><tr><td>Carnes rojas: picado lomo</td><td>120 gr.</td></tr><tr><td>Carne de cerdo sin hueso</td><td>100 gr.</td></tr><tr><td>Carne de cerdo chuleta</td><td>150 gr.</td></tr><tr><td>Carne de aves con hueso</td><td>150 a 180 gr.</td></tr><tr><td>Carnes de aves sin hueso</td><td>110 a 130 gr.</td></tr><tr><td>Pescado frito o sudado</td><td>130 gr.</td></tr><tr><td>Pescado ceviche</td><td>150 gr.</td></tr><tr><td>Queso fresco</td><td>1 tajada de 60 gr.</td></tr><tr><td>Queso fresco rallado</td><td>1 porción de 60 gr</td></tr><tr><td>Huevo arrebozado</td><td>90 gr.</td></tr></table>	Alimento	Peso	Carnes rojas: guisos, bistec	130 gr.	Carnes rojas: picado lomo	120 gr.	Carne de cerdo sin hueso	100 gr.	Carne de cerdo chuleta	150 gr.	Carne de aves con hueso	150 a 180 gr.	Carnes de aves sin hueso	110 a 130 gr.	Pescado frito o sudado	130 gr.	Pescado ceviche	150 gr.	Queso fresco	1 tajada de 60 gr.	Queso fresco rallado	1 porción de 60 gr	Huevo arrebozado	90 gr.
Alimento	Peso																								
Carnes rojas: guisos, bistec	130 gr.																								
Carnes rojas: picado lomo	120 gr.																								
Carne de cerdo sin hueso	100 gr.																								
Carne de cerdo chuleta	150 gr.																								
Carne de aves con hueso	150 a 180 gr.																								
Carnes de aves sin hueso	110 a 130 gr.																								
Pescado frito o sudado	130 gr.																								
Pescado ceviche	150 gr.																								
Queso fresco	1 tajada de 60 gr.																								
Queso fresco rallado	1 porción de 60 gr																								
Huevo arrebozado	90 gr.																								
De las hortalizas, raíces, tubérculos y bulbos	Deben estar libre de magulladuras, putrefacción hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica. Para el caso de las verduras de hojas, estas no deben haber emitido inflorescencia, se deben mostrar vivas y con buen color.																								
Frutas	Productos de calidad superior: SELECCIONADOS, ósea de buenos tamaños de acuerdo a la fruta. Las frutas deben estar libres de magulladuras, putrefacción hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica. La fruta ofrecida debe ser variada (naranjas, chirimoya, tunas, kiwi, plátano, manzanas, mango, granadilla, pera, uvas con pepa y sin pepa, mandarina, piñas, duraznos, higos, fresas, sandía y otros, teniendo especial cuidado de ofrecer variedad de amplia aceptación, calidad y clasificadas. Los tamaños se deben comparar con las mejores que se ofrecen en el mercado																								
Pan	De olor característico, corteza, color caramelo, consistencia quebradiza, miga blanda y esponjosa, no contener cuerpos extraños (hilos astillas, etc.)																								

Ing. KATHLEEN ESTHER CUELLAR
Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP N° 14-550



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



186

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

PRECISIONES DEL MENÚ	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Algunas precisiones para el desayuno	<p>El plato principal serán preparaciones como guisos saltados, frituras y/o caldos con consistencia (serán preparados con carnes rojas o blancas).</p> <p>El arroz que acompañe las preparaciones constará de arroz con verduras saltadas o arroz con tubérculos.</p> <p>El vaso de jugo o yogurt tendrá una cantidad total de 250 a 300 ml.</p> <p>La porción de fruta picada tendrá una cantidad total de 130 a 150 gr.</p> <p>La guarnición de yuca, camote, mote, cancha u otro de 130 a 150 gr. que se programa en las variaciones con los días que no vayan jugos.</p> <p>Las piezas de pan tendrán relleno de palta, mermelada, queso, pollo, jamonada, huevo, manjar blanco, jamón, mantequilla, etc.</p> <p>La variabilidad de los panes serán diario evitando el cansancio con la frecuencia del mismo tipo de pan teniendo en cuenta panes con relleno cuando sea posible una o dos veces a la semana.</p> <p>Para el untado de las piezas de pan se tendrá en cuenta el cubierto total de la pieza con un grosor mínimo de 1 mm.</p> <p>De ser preparaciones con huevo sancochado se servirá 2 unidades</p>
Algunas precisiones para el almuerzo	<p>El plato principal serán preparaciones como guisos saltados, frituras y/o caldos con consistencia (serán preparados con carnes rojas o blancas).</p> <p>El arroz que acompañe las preparaciones constará de arroz con verduras saltadas o arroz con tubérculos.</p> <p>La sopa debe constar de verduras y cereales con cantidad de 1 bol aproximado de 300 a 400 ml, debe contener presencia de producto de origen animal mínimo de 50 a 80 gr.</p> <p>De considerar entrada tiene un peso aproximado de 180 gr. a 230 gr.</p> <p>La ensalada debe contener dos colores como mínimo y un peso final de 70 a 80 gramos, con una variabilidad como rabanito, repollo, espinaca, beterraga, zanahoria, caigua, cebolla, brócoli, entre otros de no incidir en la frecuencia diaria y tender al cansancio.</p> <p>La fruta debe tener un peso aproximado de 180 a 230 gramos aproximadamente.</p> <p>El vaso de refresco con capacidad de 250 a 300 ml., preparado con agua hervida y frutas naturales.</p> <p>La frecuencia de menestras será tres veces a la semana teniendo en cuenta la variabilidad de la semana.</p>
Algunas precisiones para la cena	<p>El plato de fondo debe ser guisos, salteados, a la plancha o fritos (preparados con carnes rojas o blancas).</p> <p>Se considera a la semana la posible variación con alguna sopa acompañado de una guarnición de yuca, camote, mote u otro de 130 a 150 gr.</p> <p>El arroz acompañado con verduras saltadas o arroz con tubérculos.</p> <p>Los postres tendrán una cantidad entre 200 a 250 gr. Aproximadamente con una variabilidad de dos por semana</p> <p>La taza de infusión tendrá una capacidad de 250 a 300 ml.</p>
Precisiones de Algunos alimentos de uso diario en los aderezos	<p>Las hierbas y especias a utilizar en los aderezos de los alimentos a preparar diario deberán ser frescos, naturales teniendo en cuenta la buena sazón y gusto de acuerdo al tipo de menú en las cantidades y/o proporciones necesarias para garantizar la nutrición y el buen sabor; considerando la utilización de los siguientes productos: ajo, ají amarillo, ají panca, ají escabeche, azafrán, comino, pimienta, orégano, hierba buena, huacatay, culantro, perejil, cebolla china, paico, achiote, albahaca, romero, etc. insumos registrados y almacenados en condiciones higiénico sanitarias y que permitan una correcta trazabilidad para la identificación de peligros.</p>

Ing. Karla Jhony Espinoza Cúbar
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO
CIP 19144622



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



185

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

PROGRAMACIÓN DE MENÚS PARA LAS PRIMERAS DOS SEMANAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PROGRAMACIÓN DE MENÚS (SEMANA 01)					
DESAYUNO					
Detalle	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
cereal (bebible)	Avena con manzana	Quinua con membrillo	Champú	Soja	Harina de plátano
Plato principal	Caldo verde con queso y huevo	Atún encebollado, con papa sancochada	Chanfainita con papa sancochada	Papa verde con queso	Tamales con arrebozado de salchicha
Jugo y/o guarnición	Jugo papaya	Fruta picada (ensalada)	Jugo de mango	Vaso de yogurt	Jugo surtido (papaya, fresa y beterraga)
pan	2 pan con jamonada	2 pan con manjar blanco	2 pan con pollo	1 encimada	2 pan con mantequilla
ALMUERZO					
Detalle	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
sopa y/o entrada	Sopa de sémola	Sopa de res con verduras	Sopa de trigo con papa amarilla	Ocopa	Sopa a la minuta
Plato principal	Seco de res, arroz y frejol blanco	Pollo al sillao arroz y garbanzo	Pescado frito arroz, camote y yuca	Tallarín verde con Bistec y arroz alverjado	Adobo de pavita arroz y lenteja
Ensalada	Zarza peruana	Ensalada de lechuga con vainitas	Ensalada de Cebolla con tomate	Ensalada de pepinillo y tomate	Ensalada de espinaca con repollo
Fruta	Naranja	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Plátano	Fruta de Estación
Refresco	Maracuyá	Carambola	Cebada	Naranjada	Chicha morada
CENA					
Detalle	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Plato principal	Olluquito con carne de cerdo, arroz	Locro de zapallo, queso rallado y arroz	Caldo de gallina	Arroz chaufa de pollo	Arroz con picante de carne
Postre y/o guarnición	Compota de piña		cancha		Gelatina
Infusión	Anís	Manzanilla	Hierva Luisa	Té	Menta
Aporte calórico Total diario	3080.5 kcal	3100.5 kcal	3090.7 kcal	3010.9 kcal	3110.5 kcal

Ing. Karla Ingrid Sánchez Ochoa
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



184

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

PROGRAMACIÓN DE MENÚS (SEMANA 02)					
DESAYUNO					
Detalle	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
cereal (bebible)	7 semillas	Kiwicha	Maca	Ponche de Habas	Avena con piña
Plato principal	Chochoca verde con queso	Sopa de mote con mondongo	Lomo saltado de carne con papa sancochada	Mote guisado con huevo	Caldo de gallina
Jugo y/o guarnición	Fruta picada (ensalada)	Jugo especial		Jugo mixto	Porción cancha
pan	1 bizcochuelo frutado	2 pan	2 pan con mermelada	1 pan de queso	2 pan con palta
ALMUERZO					
Detalle	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
sopa y/o entrada	Sopa Criolla	Sopa de verduras con menudencia	Sopa de lenteja	ceviche	sopa de crema de alverja
Plato principal	Estofado de res, frijol canario y arroz blanco	Pachamanca de pollo a la olla, choclo y arroz	Sudado de pescado, camote y arroz blanco	Arroz con chanco	Mechado de pollo, arroz y pajar
Ensalada	Ensalada de espinaca	Zarza de cebolla		Ensalada de caigua y rabanito	Ensalada de beterraga y zanahoria
Fruta	pera	Fruta de estación	Fruta de estación	manzana	durazno
Refresco	Jamaica	Limonada	Agua de piña	Cebada	Tamarindo
CENA					
Detalle	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Plato principal	Aji de pollo c/ lechuga huevo y aceituna	Olluquito con carne, y arroz alverjado	Mondonguito a la italiana, arroz	Adobo de pavita	Asado de res con ajiaco de papa y arroz
Postre y/o guarnición		Mazamorra morada		Arroz zambito	
Infusión	Cedrón	Manzana verde	Hierva Luisa	Linaza	Anís
Aporte calórico total diario	2990.5 kcal	3040.6 kcal	3050.4 kcal	3120.5 kcal	3005.1 kcal

Todo esto será supervisado por el Servicio de Comedor Universitario. Así mismo se tenga como referencia de la presentación para las programaciones posteriores

Mg. Karla Huamani Espinoza Cordero
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO

- Las raciones diarias (desayuno, almuerzo y cena) serán preparados en un **ambiente apropiado de higiene, inocuidad y orden, garantizando la calidad higiénico sanitaria de la preparación** de los mismos, de tal forma que se proporcionen a los comensales alimentos inocuos y con calidad nutricional. Siguiendo lo contemplado en la Norma Sanitaria que Establecen los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. **RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 591-2008/MINSA.**

- Las raciones serán atendidas de manera presencial, correspondiendo al personal del proveedor cumplir con todas las medidas sanitarias, así como la limpieza y desinfección de las áreas y



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



183

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

utensilios que involucra el proceso de atención del servicio de alimentación en concordancia a los principios generales de higiene.

- El proveedor deberá contar con el aforo especificado al número de estudiantes beneficiarios (470) de comedor universitario para la atención presencial.
- Las raciones alimenticias serán las mismas para todos los comensales sin que proceda admitir variación alguna. No obstante, se ofrecerán raciones alimenticias alternativas para aquellos comensales que por prescripción médica no puedan consumir todos los alimentos. El/la responsable del servicio de comedor universitario notificará al proveedor para la atención correspondiente. El proveedor deberá atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.
 - Astringente
 - Intolerancia a la lactosa
 - Alergia al pescado y/o marisco
 - Alergia a las leguminosas
 - Alergia a algún tipo de fruta puntual: melocotón, kiwis, fresas, etc.

A su vez dietas para los posibles casos que se presentan en los estudiantes, entre otros, son:

- Gastritis aguda, para lo cual se requiere una dieta blanda – hipograsa.
 - Anemia leve, para lo cual se requiere una dieta completa hiperproteica.
 - Dislipidemia: se requiere una dieta hipocalórica e hipercelulosa de 1,500 kcal.
 - Diabetes mellitus: se requiere una dieta hipoglúcida
- La programación de raciones (desayuno, almuerzo y cena) para la semana 03 y 04 teniendo como referencia la planificación de las dos primeras semanas, tiene que presentar antes de empezar el servicio los que serán evaluados por la Dirección de Bienestar Universitario – Servicio de Comedor Universitario, quien otorgará la autorización respectiva para ejecutarlos o recomendará los cambios necesarios para su publicación. **La programación de menús de las siguientes semanas será presentada cada semana hasta los días jueves antes del inicio de la semana siguiente para la revisión, recomendaciones y/o autorización para la ejecución.** De realizarse algún cambio en la presentación de los menús ante algún suceso inesperado, el proveedor está obligado a notificar a la Dirección de Bienestar Universitario – Servicio de Comedor Universitario de la ocurrencia suscitada en el momento.
- El proveedor deberá contar con un local de uso exclusivo donde se realice los diferentes procesos operativos para brindar el servicio de alimentación a los estudiantes beneficiarios del comedor universitario, bajo la modalidad presencial, teniendo una circulación de flujo que evite la contaminación cruzada.
- El proveedor deberá contar con todas las medidas sanitarias establecidas por el Gobierno Nacional para garantizar un buen servicio.
- Las mesas y/o utensilios de la zona de consumo, serán limpiadas y desinfectadas por el equipo de trabajo del proveedor, de acuerdo a la implementación de su Programa de higiene y saneamiento.
- Ante algún acto de negligencia, en el que el proveedor haya ofrecido alimentos en mal estado generando cuadros de indisposición gastrointestinal u otro malestar en los comensales, los gastos de atención médica y de recuperación, serán asumidos por el proveedor.

Ing. Karen J. Luna Espinoza Cobos
Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP 19425203



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



182

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- La atención con las raciones alimenticias (desayuno, almuerzo y cena) de los estudiantes, será en el siguiente horario:

RACIONES A DISTRIBUIR EN	HORARIO DE ATENCIÓN
Desayuno	5:45 am a 9:00 am
Almuerzo	12:00 m. a 3:00 pm
Cena	6:00 pm a 9:15 pm

IX. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución del suministro del servicio de raciones alimenticias prestado será por el período del semestre académico 2025 I y II por un total de 90 días, según fechas en el calendario académico 2025 I y II aprobado y Disponibilidad presupuestal. Durante la vigencia del contrato suscrito entre las partes, el precio unitario de las raciones, se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

PERIODO DE ATENCIÓN DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO

Año académico 2024	Fecha de inicio C.U.	Fecha de terminó C.U.	Cantidad de comensales	Mes	N° días	Raciones alimenticias
Semestre académico 2025 I	21 de abril de 2025	15 de agosto de 2025	470 estudiantes	Abril	8	38,540 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)
				Mayo	21	
				Junio	21	
				julio	21	
				agosto	11	
Semestre académico 2025 II	01 de setiembre de 2025		470 estudiantes	setiembre	8	3,760 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)
TOTAL					90 días	42,300 raciones alimenticias (incluye cada ración desayuno, almuerzo y cena)

*Considerando el ejercicio presupuestal del año lectivo

Nota: El cálculo de los días de atención se han realizado en base a:

- Según calendario académico aprobado mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 074-2025-UNACH, a su vez toda atención está sujeto a la modificación del Calendario Académico 2025.
- Referencia a DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

X. RESPONSABILIDADES DEL PROVEEDOR A CONTRATAR

El proveedor es responsable directo de seleccionar el personal calificado y capacitado en manipulación y preparación de alimentos con experiencia profesional y práctica, con capacidad y destrezas en las labores propias del desarrollo de sus funciones, brindando una buena atención con un trato adecuado y cordial para con los estudiantes comensales, es decir vocación de servicio para la prestación del servicio contratado y no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UNACH.



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



181

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

La operación del servicio debe garantizar la sostenibilidad ambiental, evitar impactos ambientales negativos y garantizar la seguridad de los trabajadores y comensales en el ambiente de trabajo y durante su operación.

A la UNACH no le corresponde ninguna responsabilidad en casos de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del proveedor o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del contrato, con acción o como consecuencia del mismo.

10.1. DEL PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DEL SERVICIO:

El Proveedor presentará en su propuesta los nombres y apellidos, profesión y/o especialidad, y cargo del personal responsable de la ejecución del respectivo contrato debidamente documentado (únicamente del personal solicitado como personal clave), con certificados de capacitación en el rubro que se requiera en el acápite correspondiente.

A su vez debe alcanzar al antes de iniciar el servicio los turnos y rotaciones de todo su personal clave y no clave en la jornada laboral, detallara los nombres y apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar (documentado) responsables de la ejecución del contrato.

- a. El personal mínimo para la preparación y distribución de alimentos y servicio en general según la **NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS** Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM debe incluir:

a.1. PERSONAL CLAVE:

- Administrador

Formación Académica	Experiencia laboral	Capacitaciones
Profesional Titulado en Administración de empresas o negocios internacionales o economías y finanzas o marketing o ingeniería industrial o contabilidad o ingeniería comercial o afines	Mínimo 02 años en administración de empresas en entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas.	Capacitación en atención y servicio al cliente mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar el servicio.

- Dos Maestro de Cocina, Chef o gastrónomo

Formación Académica	Experiencia laboral	Capacitaciones
Titulado técnico o profesional como Cocinero/ chef o gastrónomo y/o afines.	Mínimo 02 años laborando como cocinero, Chef o gastrónomo, desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brinde servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, restaurant campestre o establecimientos penitenciarios y afines).	En suma 50 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, realizada por nutricionista, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.

Ing. Karla Jhuliana Espinoza Córdova
CP 181-2025



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



100

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Un profesional nutricionista, colegiado y habilitado

Formación Académica	Experiencia laboral	Capacitaciones
Profesional titulado en Nutrición, colegiado y habilitado	02 años de experiencia como mínimo como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo determinado de personas en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, restaurant campestre o establecimientos penitenciarios y afines.	En suma 50 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, realizada por nutricionista, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.

- Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores, colegiado y habilitado

Formación Académica	Experiencia laboral	Capacitaciones
Profesional titulado en enfermería y/o medicina, colegiado y habilitado	1 año de experiencia como mínimo en seguridad y salud en el trabajo, en entidades públicas o empresas privadas.	En suma 120 horas como mínimo de capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo.

- Un jefe de control de calidad

Formación Académica	Experiencia laboral	Capacitaciones
Profesional titulado en, Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Alimentario y/o Ing. Agroindustrial, colegiado y habilitado	2 años de experiencia como mínimo en el área de control de calidad en la atención de entrega de alimentos, cafetines, comedores, concesionarios, plantas de procesamiento de alimentos.	En suma 100 horas como mínimo de capacitación en temas relacionados en control de la calidad de alimentos (Trazabilidad, HACCP, SSOP, Análisis microbiológicos, entre otros)

a.2. PERSONAL NO CLAVE:

- Ayudantes de Cocina (Seis como mínimo trabajadores para desempeñar labores de cocina):

Profesión u ocupación	Experiencia laboral	Capacitaciones
Como mínimo tener estudios secundarios completos, mismo que deberá ser acreditado con certificado de estudios visados.	Contar con experiencia mínima de un año como cocinero, ayudante de cocina, jefe de cocina, chef, en entidades públicas o privadas.	Acreditar capacitación en preparación, manipulación e higiene de alimentos, como mínimo 20 horas.

Ing. Karla Juliana Espinoza Cajas
Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
C/11-2025-23



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



179

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Tres (como mínimo) trabajadores para desempeñar labores de limpieza:

Profesión u ocupación	Experiencia laboral	Capacitaciones
Como mínimo tener estudios secundarios completos, mismo que deberá ser acreditado con certificado de estudios visados.	Contar con experiencia mínima de un año como personal de limpieza en entidades públicas o privadas.	Acreditar capacitación en manejo de desechos sólidos, como mínimo 20 horas.

- Un Recepcionista o controlador de asistencia:

Profesión u ocupación	Experiencia laboral	Capacitaciones
Como mínimo tener estudios secundarios completos, mismo que deberá ser acreditado con certificado de estudios visados.	Contar con experiencia mínima de un año como recepcionista, control de asistencia en entidades públicas o privadas.	Acreditar capacitación en servicio al usuario, atención al cliente, mínimo 20 horas.

a.3. RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL CLAVE Y NO CLAVE:

PERSONAL	RESPONSABILIDADES
Administrador	Responsable de garantizar la eficiencia de los procesos operativos, administrativos y de servicio, gestionar y motivar adecuadamente a su equipo de trabajo, gestionar correctamente el ingreso de materia prima y la selección de proveedores, velar por la atención oportuna adecuada e inocuo del servicio. Disponibilidad a tiempo completo presencia obligatoria durante los horarios de atención al estudiante, en caso de ausencia deberá dejar un responsable durante la prestación siendo el jefe de calidad o nutricionista.
Maestros de Cocina, Chef o gastrónomo	Organizar y dirigir la operación de la cocina en la preparación de los platos, considerar los pedidos de materia prima considerando la cantidad suficiente para la atención del total de comensales, velar por el preservar una calidad gustativa de los menús, la utilidad adecuada de aderezos naturales, con ello velando en la satisfacción de los comensales
Nutricionista	Debe elaborar los menús de desayuno, almuerzo y cena de acuerdo a las especificaciones nutricionales requeridas y presentarlo hasta los días jueves antes de la ejecución al Servicio de Comedor Universitario de Bienestar Universitario de la UNACH quien dará su aprobación o sugerencias de cambio en lo programado.
Responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores	Responsable de gestionar o realizar la vigilancia de salud de los trabajadores, monitorear la implementación y cumplimiento de las normas sanitarias. Elabora el material informativo para la difusión de las medidas de prevención en salud. Mantenerse informado y actualizado sobre las disposiciones regulatorias y demás publicaciones oficiales emitidas por el MINSA. Monitorea el uso adecuado de los insumos y materiales de prevención y protección requeridos.
Jefe de control de calidad	Monitorear e inspeccionar todos los procedimientos desde la selección de los proveedores hasta el servido de los alimentos, garantizar que los alimentos estén en condiciones de inocuidad e idoneidad, capacitar al personal en BPM, BPHS, HACCP, etc. en el puesto de trabajo a desempeñar además de determinar necesidades puntuales de capacitación, manejo y control del personal de área, debe llenar revisar y validar diariamente los registros de control y demás documentos en cumplimiento de la brindar una calidad e inocuidad de los alimentos
Ayudantes de Cocina	Contribuir al desarrollo óptimo de las acciones de cocina teniendo en cuenta las acciones para la preservación de la inocuidad de los alimentos.
Trabajadores para desempeñar labores de limpieza	Realizar la adecuada limpieza y desinfección del menaje y equipos para atención del servicio contribuyendo a preservar la inocuidad de los alimentos.

Ing. Karla Milena Espinoza Quiroga
C. 179



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



178

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Recepcionista o controlador de asistencia	El personal recepcionista o controlador de asistencia, está en la obligación de remitir al Servicio de Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario la lista de asistencia de los comensales de manera semanal, así mismo deberá garantizar que los estudiantes que acceden al servicio son los que corresponden según la lista alcanzada por Bienestar Universitario.
--	--

El postor que obtenga la buena pro, presentara para la firma del contrato la documentación requerida para el personal no clave, donde se pueda evidenciar mínimamente el cumplimiento de los requisitos mínimos. **(Cabe aclarar que los trabajadores no podrán desarrollar dos funciones a la vez, por ejemplo, el trabajador de limpieza no podrá realizar las funciones Recepcionista o controlador de asistencia)**

- b. Todo el personal del proveedor contará como mínimo con 2 juegos de uniforme completo, limpios (uno para el momento de la preparación y el otro para el momento de la atención de alimentos). A su vez según la función que realice el personal, debe cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera, o se lo exija la supervisión.
- c. Todo el personal que labore deberá contar con blusa o camisa blanca, falda o pantalón claro, delantal de color blanco, gorra que cubra todo el cabello de la cabeza, guantes y mascarillas descartables para quienes manipulan o sirvan alimentos, guantes de jebe y mandilones de plástico para el personal que lava vajillas. Es obligación del personal usar sin excepción siempre el uniforme completo, el cual debe estar en perfectas condiciones de orden y aseo.
- d. En cuanto a la higiene personal, se exigirá que los empleados deberán mantener el cabello dentro del gorro, deberán llevar uñas cortas, limpias, sin esmalte, no presentar afecciones en la piel y/o heridas abiertas. Las mujeres deben tener el cabello recogido y no deben usar ningún tipo de maquillaje y los hombres deben estar bien afeitados y con cabello corto.
- e. No se permitirá el uso de alhajas ni relojes en el personal que manipule y sirva alimentos, esta prohibición rige tanto para hombres como para mujeres.
- f. El Proveedor, desde el inicio del contrato y de manera mensual capacitará a su personal con las normas de higiene, seguridad, manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, y el buen servicio al usuario. Y deberá presentar las evidencias al término de cada mes durante la duración del contrato.
- g. El personal deberá utilizar secadores desechables y de ser el caso paños de color claro limpios mismos que se mantendrán en solución de cloro y agua caliente cada vez que sea necesario.
- h. El personal relacionado a suministrar las raciones, debe mantener limpio todos los ambientes, para así evitar la proliferación de vectores y por ende la contaminación cruzada.

10.2. DEL CAMBIO DE PERSONAL

El proveedor está obligado a informar si durante la prestación del servicio se da algún cambio en su personal, previa notificación por escrito con 1 día hábil de anticipación al Servicio de Comedor Universitario de la Dirección de Bienestar Universitario, debiendo acreditar su estado de salud con el certificado médico de salud y análisis correspondientes, mismo personal que deberá contar con la misma o mayor calificación del personal a reemplazar.

10.3. DEL CUIDADO Y SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los insumos que se usarán para la preparación de las raciones, deberán tener las siguientes características y frecuencias:



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



177

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Los alimentos deberán gozar de óptimas características físicas y organolépticas (color, olor, sabor y textura). Según Codex Alimentarius (FAO/OMS Normas Alimenticias).
- Los alimentos a usarse para la preparación y a servirse serán de calidad garantizada; es decir deberán ser preparados el mismo día, así como utilizar productos que aseguren una alimentación adecuada.
- Las carnes deben ser preferentemente abastecidos del ámbito local o en su defecto garantizar la continuidad de la cadena de frío, además no exceder congelado de una semana.
- La frecuencia de consumo de carnes frescas de primera calidad de manera semanal será mínimamente en la siguiente manera:

Cárnico	Frecuencia
Vacuno o Res (Entero, Picado y molido.)	2 a 3 veces por semana
Vísceras (mondongo, hígado, mollejas, pata de res, etc.	1 a 2 vez por semana
Aves (pollo, gallina, pavita, etc.)	4 veces por semana
Chanco o cabrito	1 vez por semana
Pescado filete fresco	2 veces por semana

- Esta frecuencia puede variar si se presenta escases de los mismos u otras condiciones previa coordinación con el Servicio de Comedor Universitario de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Los refrescos, jugos y postres se preparan de frutas naturales.
- Huevos integros sin rajaduras
- Verduras y hortalizas de primera calidad y de optimo estado fitosanitario
- Para la preparación de los alimentos deberá utilizarse aceite vegetal envasado.
- Los derivados lácteos deben estar en óptimas condiciones de salubridad, los cuales pueden ser verificados y comprobados con muestreo aleatorio en un laboratorio de esta universidad.
- El arroz, las menestras, tubérculos deben de mostrarse en condiciones sanitarias adecuadas.

10.4. REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD QUE DEBEN SATISFACER LOS ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO.

Según normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM)

ALIMENTO	REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD
Carnes	<p>Solamente se aceptará carnes procedentes de canales oficiales, debiendo mostrar los sellos de inspección y clasificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se rechazará la carne de procedencia clandestina. Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección. La carne fresca debe mostrar las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca. Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá. La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.
Vísceras	Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, mondongo, riñón, corazón y pulmones, los que deben presentar las siguientes características:

Ing. Karen Juliana Sánchez Quispe
Dpto. de Industrias y Mantenimiento
Calle 10 de Julio 520



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



176

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

	<ul style="list-style-type: none"> El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará y se dará cuenta a la autoridad de salud más cercana. El mondongo debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal; no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor. El pulmón debe mostrar un color rosado oscuro uniforme, consistencia blanda esponjosa y elástica, crepita a la presión de los dedos, ausencia de quistes, abscesos y otras anomalías. El riñón debe presentar un color rojo oscuro, consistencia firme, ausencia de parásitos, quistes y otras anomalías. El corazón mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anomalías.
Pescado	<p>El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne dura a la presión de los dedos. Agallas de color rojo vivo Ojos brillantes y saltones Escamas bien adheridas Olor fresco (olor marino) <p>El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado.</p> <p>El pescado seco salado deberá estar libre de hongos y parásitos.</p>
Mariscos	<ul style="list-style-type: none"> Los moluscos bivalvos (choros, almejas, conchas): <ul style="list-style-type: none"> Ser pesados, Tener las valvas cerradas, Sonido macizo cuando se entrecocan Los moluscos univalvos (caracoles, lapas, chanques): <ul style="list-style-type: none"> Deben estar vivos, Bien adheridos a su valva, Olor fresco y marino Moluscos cefalópodos (pulpo, calamar): <ul style="list-style-type: none"> Deben tener piel lisa, Ojos transparentes, Carne consistente y elástica Crustáceos (camarones, langostinos, langostas) <ul style="list-style-type: none"> Color verde azulado, ausencia de tonalidad rojiza, Cola bien adherida al cefalotórax, Olor fresco
Huevos	<p>Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra.</p> <p>Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara.</p> <p>Se rechazarán los huevos quebrados, mal formado o sucio; así como la yema o clara que se vendan en forma separada y fuera de su cáscara.</p>
Leche y derivados	<p>Leche pasteurizada</p> <ul style="list-style-type: none"> En las ciudades donde existen plantas pasteurizadoras, solamente consumirá leches procedentes de estos establecimientos. Los envases o botellas de vidrio deben estar sellados con cápsulas de aluminio que permita un cierre hermético e inviolable. Las leches pasteurizadas no cambian fundamentalmente sus caracteres organolépticos: <ul style="list-style-type: none"> Color: Blanco opaco ligeramente azulado. Se rechazará la leche que presente colores anormales Color: Blanco opaco ligeramente azulado. Se rechazará la leche que presente colores anormales

ING. KATIA JHONATAN ESPINOZA C/07
ING. DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP N° 144553



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



175

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	<p>Leche fresca</p> <ul style="list-style-type: none"> Es un alimento de muy fácil descomposición, que por lo general se maneja en condiciones deficientes desde su obtención, transporte conservación y comercialización debiendo por tanto tener mucho cuidado en su recepción e inspección higiénica. Los recipientes en que se transportan deben reunir las siguientes condiciones: Estar limpios, no transmitir olores ni sabores extraños, ser de material inalterable frente a los ácidos, álcalis y resistentes a la corrosión por la leche. Los materiales aceptados de porongos y depósitos son: el hierro estañado, aluminio y acero inoxidable. No se debe aceptar el transporte en depósitos de hojalata gruesa, que tienen el inconveniente de estar soldados con plomo, metal que se disuelve lentamente y produce intoxicaciones. En general los depósitos deben ser contruidos con bordes redondeados, que no dejen resquicios de difícil lavado y limpieza. Se debe rechazar la leche que viene en depósitos oxidados, agujereados y mal tapados. <p>Queso fresco</p> <ul style="list-style-type: none"> De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras. En el caso de disponer solamente del queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) éste deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra. <p>Mantequilla</p> <p>Deberá presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Consistencia sólida y aspecto homogéneo. Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico. Humedad no mayor del 16% de su peso, no exudará suero. Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales.
Hortalizas	<p>Deben tener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Buen estado de madurez No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja. No estar atacados por insectos o moluscos No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.
Raíces, tubérculos y bulbos	<p>Deben tener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tamaño homogéneo Adecuado estado de madurez No emitir brotes No contener (parásitos internos o externos (no estar picados).
Fruta	<p>Deben tener las siguientes características:</p> <p>Fruta fresca:</p> <ul style="list-style-type: none"> Adecuado estado de madurez No contener parásitos internos o externos No estar dañada por golpes Tamaño homogéneo según especie. <p>Fruta Seca</p> <p>No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.</p>
Granos y derivados	<p>Los granos deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados picados por insectos y rotos.</p> <p>El arroz debe presentar las siguientes características:</p>

IMP. EN INDUSTRIA NACIONAL
CIP 1174-2020



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



174

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grano bien lustroso ▪ No estar mezclado con polvillo ▪ Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños. ▪ No tener más de 0.5% de granos manchados. <p>Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.</p> <p>El pan debe tener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza. ▪ Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo al tipo de harina utilizada. ▪ No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza. ▪ Olor característico. ▪ Los fideos deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación por gorgojos.
Productos Enlatados	<p>Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria (Art. 61. Código Sanitario D.L. 17505)</p> <p>Todo alimento enlatado debe estar provisto de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.</p> <p>Se desechan las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.</p> <p>Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.</p> <p>Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.</p>

10.5. DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

a. Alimentos perecibles.

ALIMENTO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Carnes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas. ▪ Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -16°C). ▪ Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras. ▪ Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 48 horas). ▪ Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación) ▪ Debe colgarse del techo de la cámara, con ganchos adecuados (a una altura promedio de 0.90 cm del suelo). ▪ La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 0.30cm. ▪ La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto, deberán almacenarse en refrigeradora (5°C por períodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida. ▪ Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.
Pescado	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El pescado fresco se limpiará y eviscerará inmediatamente a su recepción y se utilizará preferentemente durante el día; en caso contrario se almacenará en refrigeración a 5°C y por un período no mayor de 24 horas. ▪ Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos. ▪ El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar.

Ing. Karla Elena Soto

 CP 175005



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



173

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Aves	<ul style="list-style-type: none"> Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas. Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos. Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volverse a congelar.
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días. A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas. No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.
Leche y derivados	<ul style="list-style-type: none"> Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante. Las leches frescas no pasteurizadas, inmediatamente de su recepción deben ser hervidas durante 5 minutos. Si no son consumidas inmediatamente después del hervido, deben enfriarse y guardarse en refrigeración, en envases específicos, con tapa, por un período máximo de 24 horas.
Hortalizas y frutas	<ul style="list-style-type: none"> Se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como canastas, a cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza de producto. Los plátanos no se refrigeran

b. Alimentos no perecibles

RECOMENDACIONES GENERALES	RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS
<ul style="list-style-type: none"> Deben colocarse en tarimas (parihuelas a una altura mínima de 0.30m del suelo) y con una distancia de la pared de 0.65 m Las cajas y sacos se colocarán uno encima de otro en forma entrecruzada y con separaciones, para favorecer la circulación del aire. Los envases (cajas, bolsas y otros) deben estar íntegros y cerrados convenientemente para evitar el ingreso de insectos y/o roedores y el humedecimiento del contenido especialmente azúcar, harina, leche en polvo, etc) Las parihuelas o tarimas deberán colocarse a una distancia de un metro de la pared, formando filas y dejando 0.80m. de distancia entre las filas y 0.15 cm. entre una ruma y otra. Los sacos o bolsas deben acomodarse en rumas, siendo recomendable que estas tengan como base cinco. 	<ul style="list-style-type: none"> Los sacos que contienen granos se apilarán hasta un máximo de 3 metros de altura por ruma, cuidando que se termine a una distancia de 0.60 cm. del techo. La leche en polvo, en bolsas selladas, se podrá almacenar hasta 6 meses cuando es descremada. Cuando la bolsa ha sido abierta se mantendrá en el envase original, convenientemente cerrada, y se utilizará en un período no mayor de 7 días. Los alimentos enlatados deben almacenarse en lugar seco y fresco (el calor excesivo descompone el contenido), por un período no mayor de un año. Los fideos, que generalmente vienen en bolsas de papel, se colocan cuidadosamente sobre tarimas o estantes, revisando previamente la integridad de las bolsas. En caso que alguna se encuentre deteriorada por el transporte, debe ser separada para ser usada a la brevedad posible



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



172

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

10.6. PRINCIPIOS GENERALES PARA LA PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- a. Para la planificación de los menús se deberá tener en cuenta: los requerimientos nutricionales mínimos del comensal según el tipo de actividad que éste desempeña, los hábitos alimentarios predominantes, la disponibilidad de alimentos locales

b. PRINCIPIOS PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN:

ALIMENTO	CONSIDERACIONES
Carnes	<ul style="list-style-type: none"> Se cocinan el tiempo necesario para lograr su ablandamiento, dependiendo éste del tipo de corte; la temperatura interna de cocción no será menor de 80°C. Se considera terminada la cocción cuando el corte presente coloración uniforme y no drene líquido sanguinolento; teniendo especial cuidado con la carne de cerdo. Las carnes cocidas se acortarán en superficies limpias, utilizando cuchillos igualmente limpios. Las carnes cocidas que no se utilicen de inmediato se guardarán en refrigeración. Las preparaciones a base de carnes molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color rojo. Las salsas a base de carne o extracto de carnes deben ser conservadas en refrigeración. Los mariscos precocidos o cocidos, deben mantenerse en refrigeración hasta antes de su preparación final. Las salchichas y chorizos no cocidos, deberán ser sometidos a la cocción como cualquier tipo de carne.
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> Los huevos fuera de su cáscara que no se utilicen de inmediato, deben ser mantenidos en refrigeración. Los preparados a base de huevos, como crema pastelera y mayonesa, se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.
Leche y productos lácteos	<ul style="list-style-type: none"> La leche fresca no pasteurizada deberá someterse a ebullición por un período no menor de 5 minutos, moviéndole constantemente para mantener una temperatura uniforme en toda su masa. Las leches pasteurizadas se conservarán en refrigeración. Los preparados a base de leche, tales como cremas y salsas, se mantendrán en refrigeración hasta el momento de su consumo. Para la reconstrucción de leche en polvo se utilizará agua hervida tibia y luego se mantendrá en refrigeración por un período no mayor de 24 horas.
Hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> Las verduras se lavarán escrupulosamente en agua fría corriente y abundante; las verduras de hojas se lavarán por un chorro de agua. Para la mezcla de ingredientes de ensaladas se utilizarán cucharas o espátulas.
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> Deben ser lavadas antes de su consumo. Se tendrá especial cuidado en la preparación de las fresas, lavándoles con abundante agua después de haber quitado las hojuelas que la cubren.
Cereales y derivados	<ul style="list-style-type: none"> Escoger y eliminar cuerpos extraños en el arroz. Se rechazará cualquier tipo de arroz que presente señales de humedecimiento, desarrollo de hongos, heces de roedores. El arroz cocido que no se consuma de inmediato deberá guardarse en refrigeración. Las harinas que presenten señales de humedecimiento, parásitos, hongos o cualquier otro material extraño, no deberá utilizarse.

[Firma manuscrita]
Ing. Karen Ibarra Estrada
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



171

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Leguminosas (fréjol, pallares, garbanzos, lentejas, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> Escogerlas y eliminar cuerpos extraños, remojándolas por lo menos 10 horas antes de su cocción.
Grasas	<ul style="list-style-type: none"> Durante las frituras se evitará el recalentamiento de las grasas. Estas deberán desecharse cuando sus características normales de color, olor y sabor estén alteradas.

10.7. DE LA HIGIENE Y DESINFECCIÓN:

Se realizará en cumplimiento a los principios generales de higiene y la implementación de su programa de higiene y saneamiento.

ASPECTO	DETALLE
Planta física e instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> Los pisos y mayólicas de las paredes se lavarán diariamente con agua y detergente Las paredes y techos se limpiarán de manera mensual. En el área de almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles además se efectuará una revisión de las existencias, a fin de detectar señales de infestación por insectos o roedores, daños por humedad o moho; en tales casos se solicitará la intervención de un servicio especializado de saneamiento ambiental. Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse periódicamente mínimo tres veces al año, utilizando de preferencia compuestos a base de cloro según instrucciones de los fabricantes. La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradora industriales se realiza una vez por semana; preferentemente el día antes de recibir el pedido mayor de alimentos. Se usarán abundante agua caliente y cepillo, agregando al agua bicarbonato de sodio y detergentes si es necesario, descongelar regularmente para eliminar la escarcha acumulada. Los vestuarios se conservarán limpios y en buenas condiciones, debiendo utilizarse exclusivamente para guardar ropa. Los artefactos sanitarios se mantendrán en óptimo estado de limpieza y funcionamiento.
Del Equipamiento	<p>Mobiliario:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza previa al inicio y al término de las labores (con agua y detergente). Las mesas del comedor se limpiarán diariamente después de cada turno de alimentación. Las sillas se lavarán con agua y detergente y se escobillarán mensualmente u cuando las circunstancias lo requieran. <p>Artefactos Se higienizarán con la frecuencia requerida y de acuerdo a las instrucciones del fabricante.</p> <p>Vajilla, cubiertos y utensilios de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> Después de usar la vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente, mediante escobillado. El último enjuague se realizará con agua caliente (80°C); para tal efecto la vajilla se colocará en canastillas.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO
C.P. 17-00000



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



170

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	<ul style="list-style-type: none"> - La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y roedores. - La remoción de los residuos de alimentos, se realizará en una zona separada del lugar de lavado. - El personal dedicado al lavado de vajilla y utensilios de cocina no podrá efectuar actividades de preparación o servido de alimentos
--	--

10.8. DEL PERSONAL MANIPULADOR

ASPECTO	DETALLE
Requisitos para el personal que ingresa al servicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El proveedor deberá presentar el personal que laborará en la preparación de los alimentos, los que deberán gozar de un buen estado de salud, que deberá ser acreditada con certificados médicos, acompañado de análisis clínicos de descarte de: hepatitis A, parasitosis, salmonelosis (considerar coprocultivo para salmonella), otorgado por la autoridad competente con una antigüedad no mayor de treinta (30) días a su presentación debiendo renovarlos cada seis (06) meses, así como la presentación del carnet de vacunación con esquema de vacunación completa (dos dosis y un refuerzo) a todo el personal. (El postor que obtenga la buena pro, presentara para la firma del contrato la documentación requerida para todo su personal, donde se puedan evidenciar los certificados médicos acompañado de análisis clínicos de descarte de: hepatitis A, parasitosis, salmonelosis (considerar coprocultivo para salmonella) en originales. ▪ El proveedor está obligado a efectuar el examen médico de todo el personal que se exige para la prestación del servicio (personal clave y personal no clave), documentación que será presentada a la firma del contrato, así mismo el profesional de seguridad y salud en el trabajo será el responsable de realizar el control diario de los trabajadores en cuenta a: control diario de higiene y signos de enfermedad, heridas abiertas en manos y brazos, heridas infectas, debiendo tener un formato que será presentado de manera quincenal al Servicio de comedor universitario – Dirección de Bienestar Universitario. ▪ Serán excluidos de las labores de manipulación de alimentos, todo aquel que sufra de enfermedades infecto - contagiosas que puedan ser vehiculizados por los alimentos (Art. 82° inciso b) del Reglamento Sanitario de Alimentos), hasta que sea autorizado por el médico tratante; entre otras : tuberculosis, tifoidea, paratifoidea, disentería amebiana y bacilar, diversas salmonelosis, difteria, parotiditis, hepatitis infecciosa, resfriado común, influenza, enfermedades venéreas así como faringitis, laringitis, eczemas, micosis , infecciones y parasitosis de la piel y manos; y heridas infectadas. En el caso de un manipulador que haya padecido de infecciones entéricas, el médico tratante deberá descartar la posibilidad de ser "portador sano". De ser así, este manipulador será excluido de las labores directas con los alimentos y sería derivado a un Centro de Salud para su seguimiento y control. En el presente caso, los subsidios que le corresponda percibir al trabajador, se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Ley N° 22482. ▪ El manipulador deberá practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, tales como el baño diario el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias, pelo recortado y/o recogido según corresponda. ▪ Recibir capacitación en manipulación sanitaria de los alimentos, antes de hacerse cargo de sus funciones. ▪ Durante las labores de manipulación de alimentos evitará estornudar directamente sobre éstos, así como escupir, fumar, rascarse la cabeza o introducir dedos en la

Ing. Karen Alvarado
COP 17-14-2022



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



169

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	<p>nariz; en general cualquier otra actitud que pueda ocasionar la contaminación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Todo manipulador deberá lavarse las manos después de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Haber utilizado el servicio higiénico ▪ Toser o estornudar en las manos o pañuelo ▪ Manipular cajas, envases, cubiertos y otros artículos contaminados. ▪ Recoger y manipular basura ▪ Coger dinero ▪ El personal de estos servicios que atente contra las normas de salud, en cualquiera de sus formas, estará comprendidos en las disposiciones del Código Sanitario D.L. 17505 y del presente Reglamento. (Para los Delitos contra la Salud Libro Tercero, Sección Primera, Art. 185, 186, 187 y 188).
Vestuario	<ul style="list-style-type: none"> - Todo manipulador será provisto de dos mudas de uniforme como mínimo, a fin de permitir cambiarse dos veces por semana; en ella se incluirá gorro para hombres y redecilla o gorro para mujeres, a fin de mantener el cabello cubierto; botas para los cocineros; delantales impermeables para los que trabajan en carnicería y lavado de vajilla. Es indispensable el uso de pañuelos. - La vestimenta deberá mantenerse en buen estado de conservación y limpieza, evitar el uso de anillos, pulseras y relojes durante la manipulación de alimentos.
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> - La capacitación de los manipuladores será permanente (una vez al mes se impartirá sesiones eminentemente práctico, con una duración de 10 – 12 horas), comprenderá las áreas de epidemiología; higiene de alimentos, vajilla, equipo y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.
Consideraciones al finalizar las actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección. - Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.

XI. OTROS REQUISITOS INDISPENSABLES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO

11.1. REQUERIMIENTOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL PROVEEDOR:

- a) El PROVEEDOR deberá contar con un personal **capacitado en Seguridad y Salud de los Trabajadores** (mínimo con 120 horas de capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo), **titulado, colegiado y habilitado de las carreras afines al rubro** para realizar la vigilancia de salud de los trabajadores, **los días que se brinde el servicio de atención a los estudiantes de lunes a viernes** (días hábiles), **no sábados, no domingos, no feriados nacionales**. Con 01 año de experiencia como mínimo, tendrá que monitorear la implementación y cumplimiento de los protocolos establecidos por la entidad y normativas sanitarias vigentes. **Cuya permanencia debe ser de lunes a viernes los días que se brinde el servicio.**
- b) El PROVEEDOR deberá contar, para este servicio con un profesional **Nutricionista Colegiado** y habilitado en el área, **cuya permanencia debe ser a tiempo parcial de lunes a viernes los días que se brinde el servicio.** o de forma excepcional los días que se le requiera, con 02 años de experiencia como mínimo como nutricionista.
- c) **EL Proveedor deberá contar con un jefe de control de calidad con mínimo de 100 horas de capacitación** en temas relacionados en control de la calidad de alimentos (Trazabilidad, HACCP, SSOP, Análisis microbiológicos, entre otros) **titulado, colegiado y habilitado** de las carreras de Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Alimentario y/o Ing. Agroindustrial para realizar la supervisión garantizando el control de calidad de todos los procesos que implica la atención del servicio (almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo) desarrollando estrategias para optimizar los resultados con la gestión de calidad e inocuidad en el servicio de alimentación **los**

Ing. Karen Juliana SANCHEZ
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



168

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

días que se brinde el servicio de atención a los estudiantes de lunes a viernes (días hábiles), no sábados, no domingos, no feriados nacionales. Cuya permanencia debe ser de lunes a viernes los días que se brinde el servicio.

- d) La elaboración de toda la documentación técnica respectiva para los diferentes procesos operativos: almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de las raciones, por parte del proveedor deberá ser realizada y firmada por el nutricionista y/o jefe de control de calidad según corresponda, presentando su Certificado de Habilidad Profesional Original vigente expedido por el Colegio Correspondiente.
- e) El PROVEEDOR deberá contar con Certificación PGH del establecimiento donde se brindará el servicio de alimentación colectiva (comedor universitario), de ser un restaurante o servicios afines debe ser emitido por la autoridad sanitaria en correspondencia a la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" teniendo en cuenta el numeral 6.7. de dicha norma, de ser un servicio de alimentación colectiva acogerse a la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" teniendo en cuenta el numeral 6.6 de dicha norma; mismos que deberán presentarse a la firma del contrato.
- f) El PROVEEDOR deberá presentar el programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el programa de higiene y saneamiento (PHS) tal como lo establece la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" o la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" según corresponda; mismos que deberán presentarse a la firma del contrato.
- g) Cualquier otra controversia será absuelta con la verificación de NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" o la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" según corresponda.

11.2. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

- a. El número máximo de consorciados será de 3 consorciados.
- b. El porcentaje mínimo de participación del consorciado que acredite mayor experiencia no podrá ser menos de 50%.

11.3. IMPLEMENTOS Y EQUIPOS

- a. El Proveedor asumirá el costo de los insumos, productos, implementos, enseres, materiales, equipos y bienes necesarios para los diferentes procesos operativos que implique la preparación y atención con las raciones materia de la presente convocatoria. Por ejemplo, los equipos que se mencionan a continuación, deberán gozar de óptimas condiciones técnicas y su antigüedad no debe ser mayor de (03) años, así como mantener las condiciones higiénicas de estos.

- Dos (02) Refrigeradoras de 15 p3
- Dos (02) Congeladoras de 350 lts.
- Dos (02) Licuadoras Industriales.
- Cuatro (04) Cocinas de 2 hornillas como mínimo y/o 2 cocinas de cuatro hornillas como mínimo puede ser eléctricas o de gas.
- Un (02) Campana extractora
- Una (01) exhibidora con sistema de frío incorporado.
- Una (01) balanza gramera para medida de las raciones servidas

Mg. Karina Ingrida Espinoza Cruz
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



167

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- b. El proveedor deberá proporcionar el menaje en cantidad suficiente a fin de evitar interrupciones por la poca cantidad de estos. El menaje utilizado en la preparación y distribución de las raciones deberá ser de: loza, vidrio, acero inoxidable resistente al calor u otro material inocuo, resistente, in adsorbente, que no transmita sustancias tóxicas u olores desagradables a los alimentos y sea fácil de limpiar y desinfectar en buen estado de conservación. Teniendo como mínimo:

MENAJE	CANTIDAD
Plato tendido para segundo	500
Tazas de capacidad 300 ml a 400 ml	500
Tazón de loza de 500 a 550 ml	500
Vasos 300 ml	500
Cucharas	500
Cucharitas	500
Cuchillos	500
Tenedores	500
Plato y/o dulcera para postre de capacidad de 250 ml	500
Bandejas	470
Kit de degustación	4

- c. Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.
- d. El proveedor mantendrá sus equipos e instalaciones en uso en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento, reduciendo los riesgos de contaminación.
- e. Las vajillas o recipientes para la preparación de los alimentos deberán ser de primer uso y mantener un buen estado de conservación. (depósitos, tablas de picar con diferenciación para uso exclusivo de alimentos entre salados, dulces, crudos cocidos, carnes, etc.).
- f. El Contratista, presentará la vajilla y el mobiliario una vez que haya ganado la BUENA PRO, el material de vajilla debe estar completo sin existir faltantes

11.4. REQUISITOS BÁSICOS DE LAS INSTALACIONES Y EL SERVICIO

- a. El proveedor deberá cumplir con los dispuesto en la R.M. N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva y/o Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA “Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines” que aprueba NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines” en el Numeral 5 DISPOSICIONES GENERALES, 5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES, 5.2.2 AMBIENTES: *El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción.*

No se mantendrán en ningún ambiente del establecimiento donde se manipulen alimentos, materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles, como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que pueden contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

La distribución de los ambientes debe permitir en flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgo de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerse limpios y buen estado de conservación.

COPIA DEL DOCUMENTO
N° 167
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



166

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén debe ser redondeado para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.
 - Pasadizos que permitan el tránsito fluido de personal y de equipos.
 - Ventilación que impida la acumulación de humedad en los ambientes de almacén y aquellos indicados en el Programa de Higiene y Saneamiento - PHS.
- b. Contar con un plano de distribución de ambientes, equipos y mobiliarios de cada uno de los establecimientos declarados por el/ la postor/a (firmado por el representante de/de la postor/a y/o responsable del control de calidad), mismo que deberá presentar previo a la firma del contrato.
- c. De acuerdo a los requerimientos operativos se debe definir el aforo de todas las áreas del establecimiento (zona de despacho, cocina, almacenes, etc.).
- d. El proveedor deberá cumplir con lo dispuesto en la R.M. N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva y/o Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" que aprueba NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", en el Numeral 5: DISPOSICIONES GENERALES, 5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES, 5.2.5 Servicios higiénicos y vestuarios: Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios higiénicos tanto para el personal como para el público deben estar diseñados de manera que se garantice la eliminación de las aguas residuales y no tengan acceso directo al área de cocina o al comedor. El número de servicios higiénicos deben estar en correspondencia a la demanda de los comensales de manera tal que se garantice su operatividad y condiciones higiénico sanitarias.

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección; y, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso (papel higiénico, papel toalla entre otros).

El ambiente para fines de vestuarios del personal debe contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto, no podrán usarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos.

- e. Garantizar el aprovisionamiento suficiente de jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos y áreas de proceso. El establecimiento que utilicen secadores de manos eléctricos debe evidenciar que realizan adecuados procesos de mantenimiento, limpieza y desinfección para estos equipos.
- f. Mantener los ambientes ventilados, considerando las características de cada área y gestionar los ambientes confinados como ascensores, escaleras, entre otros.

Ing. Karla Ingrid Escobedo Cruz
Ing. EN INDUSTRIAS Y MATERIAS
CIP 144450



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

11.5. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO

El establecimiento obligatoriamente deberá cumplir con:

- Disponer de punto(s) de lavado de manos al ingreso del local donde se brindará el servicio de comedor universitario.
- Debe contar con puntos de desinfección en el ambiente.
- Contar con el registro diario en físico y/o digital del Control del operario que realiza el servicio de lavado de vajilla (platos, cucharas, vasos, tazas) para identificar los contactos directos.
- Evitar la aglomeración de personas al ingreso, salida e interior del establecimiento o en el frontis.
- El contratista deberá contar con un botiquín de primeros auxilios implementados y 2 extintores mínimo, uno de espuma y otro de CO₂, DE 12 Kl. c/u. Considerando el tamaño de local y las distintas áreas.
- Es responsabilidad del proveedor el abastecimiento, instalación (equipos y accesorios) y conservación del gas propano y que este cumpla con las medidas de seguridad necesarias.

11.6. MEDIDAS DE CONTROL

La supervisión y conformidad del servicio estará a cargo del Servicio de Comedor Universitario, Dirección de Bienestar Universitario, el proveedor debe tener en cuenta lo siguiente:

- La Dirección de Bienestar Universitario, Servicio de Comedor Universitario serán los encargados de controlar y supervisar la calidad, cantidad, limpieza, horarios, despacho y atención al estudiante. En este sentido queda facultada para realizar las inspecciones sanitarias periódicas al establecimiento, dentro de ellas verificar los registros y documentación sanitaria pertinente, cuantas veces crea conveniente el cumplimiento del servicio: (En correspondencia a los procedimientos establecidos por la entidad en referencia al Anexo 2)
- Realizará visitas inopinadas a fin de velar el cumplimiento del servicio: referido a la verificación de la programación de menús, cumplimiento de la cantidad de raciones autorizadas a preparar, cumplimiento de pesos de raciones, entre otras acciones; el cual de no ser acatado será causal de sanción.
- La universidad podrá, cuantas veces considere necesario, realizar análisis bromatológico y microbiológico de los insumos, así como el producto final (ración alimentaria).
- Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- Los alimentos serán preparados exclusivamente en las instalaciones del comedor universitario.

11.7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL LOCAL

El proveedor debe cumplir con lo estipulado en los siguientes documentos normativos:

- Cumplir con la R.M. N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva y/o Cumplir la R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" que aprueba NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"
 - Cumplir con la Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
 - El proveedor deberá presentar un Plan de Limpieza, Desinfección, Fumigación que detalle las acciones necesarias para cumplir con el objeto convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, en el que se detalle el procedimiento y preparación de los productos a usar para los distintos procesos, cada dos meses.
 - Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos (del personal o comensales) con la mayor frecuencia posible. De tercerizar el servicio de limpieza y desinfección, el establecimiento debe presentar un protocolo de bioseguridad de sus actividades (sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP, etc.), la cual debe ser verificada.
- En la limpieza se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria estructurado en su Plan de Limpieza, Desinfección, Fumigación.

Mg. Karín Juliana Pacheco Ceballos
Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP N° 14550



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



164

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

11.8. SANEAMIENTO

El establecimiento antes del inicio de la prestación del servicio debe realizar el saneamiento integral de las instalaciones que debe ser evidenciado a través del certificado de saneamiento ambiental correspondiente (desinfección, desratización, desinsectación y limpieza y desinfección de reservorios y tanques de agua) emitidos por una empresa autorizada por la Autoridad de Salud, adjuntando la fotocopia de la resolución o certificado y/o constancia de autorización u otro documento que acredite la autorización, tales como registros, cartas u oficios emitidos por la autoridad competente, el postor que obtenga la buena pro, **presentara para la firma del contrato la documentación requerida; así como las fotografías que acrediten según lo actuado. Esta acción deberá realizarse cada dos meses.**

11.9. SERVICIOS HIGIÉNICOS

- Servicios higiénicos operativos, en buen estado de conservación e higiene.
- Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios de los servicios higiénicos para hombres.
- La ventilación de los SS.HH. debe ser adecuada con buena evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipula y disponga el llenado de los alimentos.
- Los SS.HH. cuente con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.
- Los servicios higiénicos deben ser higienizados con la mayor frecuencia posible.

11.10. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- La disposición de los residuos sólidos generales se realiza de acuerdo a lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1278, "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos".
- Utilizar recipiente de color rojo para el desecho de residuos peligrosos (papel higiénico, pañuelos desechables, servilletas, mascarillas, guantes, cofias y cualquier otro elemento contaminante). Los recipientes deben ser de accionamiento no manual.
- Los recipientes que contengan residuos peligrosos, deben ser manipulados con los EPP adecuados (mascarilla y guantes), colocados en una bolsa de color rojo amarradas con doble nudo y rociados con una solución desinfectante antes de su descarte. Por ningún motivo se deben abrir las bolsas nuevamente.
- El personal que manipule residuos peligrosos, después del descarte de las mismas debe realizar adecuados procesos de lavado y desinfección de manos.
- Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte.
- Los residuos de alimentos, los sobrantes de comida no servida serán recolectados en depósitos similares a los citados en el párrafo anterior, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el día siguiente.

11.11. EQUIPOS SANITARIOS

Disponer de un punto de lavado o desinfección de manos al ingreso del establecimiento y en las zonas de mayor tránsito que debe incluir material informativo sobre el correcto lavado o desinfección de manos ubicado en la parte superior.

El punto de lavado de manos debe contar con jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual

Dr. Naima Milagros Salazar Quiroa
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO
COP 11-14-2025



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

11.12. CONSIDERACIONES ANTES DEL INICIO DE LAS ACTIVIDADES

- Verificar el uso de la indumentaria necesaria para la manipulación y distribución de alimentos (mascarillas, gorro, mandil, guantes, botas)
- Verificar el lavado o desinfección de manos.
- El establecimiento es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente. Se recomienda que el establecimiento acondicione duchas para el personal, de tal manera que puedan realizar su aseo personal antes y después de las actividades, así como al salir y volver a ingresar al centro de labores.

11.13. CONSIDERACIONES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas del establecimiento, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes y comensales.

11.14. CONSIDERACIONES AL FINALIZAR LAS ACTIVIDADES

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La Universidad Nacional Autónoma de Chota, pagará en forma mensual, solamente por la cantidad de raciones atendidas, y será con la presentación de la conformidad emitida por la responsable del Servicio de Comedor Universitario, aprobado y validado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNACH.

Asimismo, el Servicio de Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario procederá a elaborar un padrón de estudiantes beneficiarios del comedor universitario, debiendo estos mostrar su carnet de comensal en el momento de recibir las raciones correspondientes, y será indispensable su presentación ya que, en base a estos documentos, se emitirá la conformidad mensual.

En el caso de existir disminución en el número de comensales, esta será comunicada al contratista con una anticipación no menor a 24 horas.

XIII. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La Conformidad será emitida en forma mensual, conformidad dada por el/la responsable del Servicio de Comedor Universitario, validado por la Dirección de Bienestar Universitario de la UNACH en atención a la solicitud de pago de la empresa prestadora del servicio, en razón de la verificación insitu de los términos de referencia indicados.

XIV. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO


Mg. Karim Julián Espinoza Cubas
Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP N° 14450



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



162

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

El Servicio de Comedor Universitario de la Dirección de Bienestar Universitario solicitará y coordinará la toma de muestras para realizar de ser necesario, el control microbiológico y bromatológico de los alimentos y preparaciones de manera inopinada. El costo de este servicio será asumido por el Proveedor, así como el costo de la ración para el control. Las muestras corresponderán a raciones tomadas al azar, en las instalaciones del establecimiento en presencia del personal del proveedor. Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán remitidos a través de un informe a las oficinas competentes a fin que se tomen las acciones correspondientes, y se notifique al proveedor.

Con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio, la Universidad se encuentra facultada para directamente, o a través de DIGESA, SENASA, SANIPES, CENAN, MUNICIPALIDAD o los que haga de su vez en el ámbito de su jurisdicción, desarrollar de forma inopinada acciones de supervisión en el lugar de preparación del servicio alimentario, almacén de productos, las que se realicen conforme a la normativa vigente que establezca la autoridad sanitaria o el laboratorio de referencia nacional.

La universidad verificará que el proveedor del servicio alimentario mantenga las condiciones higiénico sanitarias, operativas, de producción y /o almacenamiento durante toda la ejecución contractual. Así mismo el Servicio de Comedor Universitario verificará el cumplimiento de las dosis nutricionales adecuadas del desayuno, almuerzo y cena, además el cumplimiento de las certificaciones presentadas y de la documentación sanitaria exigida al personal a cargo de la manipulación de alimentos y compromisos asumidos por el proveedor.

XV. PERSONAL EXTERNO

El personal externo considerado es el siguiente: proveedores, fiscalizadores.

- Utilizar los EPP (mascarilla y cofia), de no contar con ellos se debe facilitar para el desarrollo de las actividades.
- Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en el establecimiento.

XVI. COMENSALES

- El establecimiento no brindará atención a los comensales que no cumplan con lo estipulado en el reglamento de comedor universitario.
- El comensal debe mostrar DNI para identificarse como beneficiario.

XVII. OTRAS PENALIDADES:

N°	INDICADOR	MULTA	PROCEDIMIENTO
SANCIONES LEVES			
1	Impedir el ingreso del supervisor del servicio de comedor universitario, Dirección de Bienestar Universitario o de otro autorizado por la DBU – UNACH a las instalaciones del comedor universitario para que se verifique el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	10% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
2	Útiles de cocina deteriorados	10% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



161

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

3	Cambio de personal sin previa notificación	10% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
7	Cambio del menú sin previa notificación	10% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
8	Omitir la presentación de listas de asistencia de manera semanal	10% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
9	Omitir presentación de programación de menús de manera semanal hasta los días jueves antes de la ejecución para la revisión sugerencia y/o aprobación.	15% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
10	Brindar los menús sin la revisión y/o aprobación del Servicio de Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario	10% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
11	Personal del establecimiento que brinda el servicio hacen uso inadecuado del Equipo de Protección Personal (cofia, mascarilla, mandil, guantes según corresponda)	15% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
12	No otorgar la ración completa (desayuno, almuerzo y cena) según lo programado	30 % de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
13	No contar con la documentación actualizada PGH (BPM Y PHS), Licencia de funcionamiento, Certificado de desinfección, desratización, certificados médicos, entre otros.	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
14	No contar con botiquín de primeros auxilios implementado	15% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
15	Ausencia del personal administrador durante los días estipulados.	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
16	Ausencia del personal nutricionista durante los días estipulados.	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
17	Ausencia del personal de seguridad en salud en el trabajo durante los días establecidos	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
18	Ausencia del personal jefe de cocina durante los días estipulados	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
19	Ausencia del personal de control de calidad durante los días establecidos	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
20	Ausencia del total de personal mínimo requerido	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.

Ing. Karla J. J. Espinoza
Ing. EN INGENIERIA DE ALIMENTOS
CIP 114450



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



160

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

SANCIONES GRAVES			
1	Preparación de menús con insumos vencidos	40% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
2	Productos perecibles malogrados almacenados	40% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
3	Si los alimentos dispuestos a los estudiantes presentan alteraciones físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas comprobadas	40% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
4	Preparación de menús con comidas guardadas	40% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
5	Insalubridad al momento de preparar, servir los alimentos y todas las etapas del proceso de servicio de alimentación	40% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
6	Falta de limpieza y aseo en los diferentes ambientes donde se brinda el servicio de comedor universitario	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
7	Personal del establecimiento que brinda el servicio que laboran directamente en el área de preparación presentan afecciones a la piel y/o heridas abiertas	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
8	No brindar el servicio de comedor en días programados (solo se excluirá en feriados según calendario) y horarios establecidos	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
9	Permitir y/o facilitar acciones de suplantación y entrega indebida a personas ajenas al servicio.	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
10	No contar con lista de proveedores con documentación sanitaria que acredite la procedencia de carnes.	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
11	No tener los servicios higiénicos habilitados y en correcto funcionamiento	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.
12	Presencia de partículas ajena a la ración, presencia de peligros físico químicos o biológicos dentro de la ración servida	30% de una UIT por incidencia	Previo Informe del Servicio Comedor Universitario - Dirección de Bienestar Universitario.

XVIII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN

Ing. María del Espinoza Caceres
CIP 14555
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Requisitos:

- Inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores del Estado, Vigente y Actualizado.
- Ficha RUC donde se demuestre que el proveedor se dedique al rubro
- Licencia de funcionamiento del establecimiento donde se prestará el servicio Vigente.
- Certificado de autorización de defensa civil

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

- Se acreditará con copia del Registro Nacional de Proveedores del Estado, Vigente y Actualizado.
- Se acreditará con copia Licencia de funcionamiento del establecimiento donde se prestará el servicio Vigente.
- Se acreditará con copia de ficha RUC
- Se acreditará con copia del certificado de autorización de defensa civil

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
---	---------------------------------

B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
-----	--------------------------

Requisitos:

EQUIPOS:

- Dos (02) Refrigeradoras de 15 p3
- Dos (02) Congeladoras de 350 lts.
- Dos (02) Licuadoras Industriales.
- Cuatro (04) Cocinas de 2 hornillas como mínimo y/o 2 cocinas de cuatros hornillas como mínimo puede ser eléctricas o de gas.
- Un (02) Campana extractora
- Una (01) exhibidora con sistema de frio incorporado.
- Una (01) balanza gramera para medida de las raciones servidas
- Un (01) termómetro para alimentos

MENAJE:

MENAJE	CANTIDAD
Plato tendido para segundo	500
Tazas de capacidad 300 ml a 400 ml	500
Tazón de loza de 500 a 550 ml	500
Vasos 300 ml	500



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



158

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cucharas	500
Cucharitas	500
Cuchillos	500
Tenedores	500
Plato y/o dulcera para postre de capacidad de 250 ml	500
Bandejas	470
Kit de degustación	4

Los equipos de deben de gozar de óptimas condiciones técnicas y su antigüedad debe ser menor de tres (03) años.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

Declaración Jurada del menaje solicitado.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisitos:

- El local debe estar en óptimas condiciones para la prestación alimentaria, servicios higiénicos diferenciados para los comensales (varones y mujeres) y personal de servicio (varones y mujeres) con un aforo para 470 comensales.
- La ubicación deberá ser dentro de la zona urbana de Chota
- Un ambiente de aproximadamente 200 metros cuadrados (ambientado para preparación y distribución de alimentos)
- Tener ventilación en todos los espacios (ambientado para preparación y distribución de alimentos)

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

A su vez copia del plano de distribución de los ambientes destinados para la prestación del servicio.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

UNACH
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO
CIP 158



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



157

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- **Administrador**
Titulado en Administración de empresas o negocios internacionales o economías y finanzas o marketing o ingeniería industrial o contabilidad o ingeniería comercial o afines. Colegiado y habilitado
- **Maestro de Cocina, Chef o gastrónomo**
Título técnico o profesional en Cocinero/ chef o gastrónomo
- **Nutricionista**
Profesional titulado en Nutrición, colegiado y habilitado
- **Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores**
Profesional titulado en enfermería y/o medicina, colegiado y habilitado.
- **Un jefe de control de calidad**
Profesional titulado en, Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Alimentario y/o Ing. Agroindustrial, colegiado y habilitado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos:

El título 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.

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.

En caso de que el grado o título profesional requerido 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.

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

- **Administrador**
Capacitación en atención y servicio al cliente mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar el servicio.
- **Maestro de Cocina /Chef o gastrónomo**
En suma 50 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, realizada por nutricionista, bromatólogos y otros

Ing. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP N° 14027



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



156

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

profesionales especializados o entidades públicas o privadas **ESPECIALIZADAS.**

- **Nutricionista**

En suma 50 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, realizada por nutricionista, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas **ESPECIALIZADAS**.

- Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores

En suma 120 horas como mínimo de capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo.

- **Un jefe de control de calidad**

En suma 100 horas como mínimo de capacitación en temas relacionados en control de la calidad de alimentos (Trazabilidad, HACCP, SSOP, Análisis microbiológicos, entre otros)

Acreditación:

Se acreditará con copias simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.

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.

B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
-----	--------------------------------

Requisitos:

- **Un Administrador:**

Mínimo 02 años en administración de empresas en entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas.

- Dos Maestros de cocina, Chef o gastrónomo

Mínimo 02 años laborando como **cocinero, Chef o gastrónomo**, desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brinde servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, restaurant campestre o establecimientos penitenciarios y afines).

- **Nutricionista**

02 años de experiencia como mínimo como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo determinado de personas en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, restaurant campestre o establecimientos penitenciarios y afines.

- Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores

Un 01 año de experiencia como mínimo en seguridad y salud en el trabajo, en entidades públicas o empresas privadas.

Ing. Karim Sulland Espinosa Cubes
Ing. EN INDUSTRIA ALIMENTARIAS
CIP/Nº 14350



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

	<ul style="list-style-type: none">• Un jefe de control de calidad 2 años de experiencia como mínimo en el área de control de calidad en la atención de entrega de alimentos, cafetines, comedores, concesionarios, plantas de procesamiento de alimentos. <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">• <i>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.</i>• <i>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.</i>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i>• <i>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.</i>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 2,000,000.00 (Dos millones 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> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: venta de alimentos (atención de eventos institucionales), concesionario de alimentos, servicio de entrega de raciones preparadas, servicios de preparación de alimentos para personas, o servicios de atención de raciones alimenticias, suministros de alimentos preparados, venta de desayunos, almuerzos, cenas a instituciones público y/o privadas.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: venta de alimentos (atención de eventos institucionales), concesionario de alimentos, servicio de entrega de raciones preparadas, servicios de preparación de alimentos para personas, o servicios de atención de raciones alimenticias, suministros de alimentos preparados, venta de desayunos, almuerzos, cenas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes</p>



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



154

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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 pago¹, 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**.

Quando 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.

¹ 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 feehaciencia 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".



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



153

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

Importante

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

Importante

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

REG. EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CIP 1746550



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



152

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	10 puntos
F. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p><u>MEJORA 1:</u></p> <p>Mejora En El Servicio De Raciones Alimenticias En Fechas Especiales</p> <p><u>MEJORA 2:</u></p> <p>Poner a disposición de los usuarios televisores a colores, pantalla plana, de 48 pulgadas a más.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de Declaración Jurada de parte del postor que se compromete a brindar un servicio de preparación de alimentos en cuatro (4) y/o siete (07) fechas especiales, en coordinación con el área usuaria.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>MEJORA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuatro (3) fechas especiales en el semestre: 3 puntos Siete (6) fechas en el semestre 7 puntos <p>MEJORA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poner a disposición de los usuarios un (1) televisores a colores, pantalla plana, de 65 pulgadas: 1 punto Poner a disposición de los usuarios dos (2) televisores a colores, pantalla plana, de 65 pulgadas 3 puntos
<p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad. En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como el compromiso de que durante la ejecución del contrato se verifiquen condiciones de igualdad de género o de inclusión laboral de personas con discapacidad; el uso de equipos energéticamente eficientes o con bajo nivel de ruido, radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; la implementación de medidas de ecoeficiencia; el uso de insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; la utilización de productos forestales de fuentes certificadas, orgánicos o reciclados, el manejo adecuado de residuos sólidos, entre otros. 	

Alc. Kerim Jhuan - Molina Cajas
PO. EN INDIUS/RES. LUMIN. PERCHES
01/10/2025

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

A	CAPACIDAD LEGAL	
	HABILITACIÓN	
	<u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"> Inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores del Estado, Vigente y Actualizado. Ficha RUC donde se demuestre que el proveedor se dedique al rubro Licencia de funcionamiento del establecimiento donde se prestará el servicio Vigente. Certificado de autorización de defensa civil 	
	<div> <div>Importante</div> <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p> </div>	
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
	B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO	
	<u>Requisitos:</u> <p>EQUIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dos (02) Refrigeradoras de 15 p3 Dos (02) Congeladoras de 350 lts. Dos (02) Licuadoras Industriales. Cuatro (04) Cocinas de 2 hornillas como mínimo y/o 2 cocinas de cuatros hornillas como mínimo puede ser eléctricas o de gas. Un (02) Campana extractora Una (01) exhibidora con sistema de frio incorporado. Una (01) balanza gramera para medida de las raciones servidas Un (01) termómetro para alimentos <p>MENAJE:</p>	
	<div> <div>Importante</div> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p> </div>	
	MENAJE	CANTIDAD

¹⁵ En base a la observación realizada por COALI 365 EIRL.

	<table border="1"> <tr><td>Plato tendido para segundo</td><td>500</td></tr> <tr><td>Tazas de capacidad 300 ml a 400 ml</td><td>500</td></tr> <tr><td>Tazón de loza de 500 a 550 ml</td><td>500</td></tr> <tr><td>Vasos 300 ml</td><td>500</td></tr> <tr><td>Cucharas</td><td>500</td></tr> <tr><td>Cucharitas</td><td>500</td></tr> <tr><td>Cuchillos</td><td>500</td></tr> <tr><td>Tenedores</td><td>500</td></tr> <tr><td>Plato y/o dulcera para postre de capacidad de 250 ml</td><td>500</td></tr> <tr><td>Bandejas</td><td>470</td></tr> <tr><td>Kit de degustación</td><td>4</td></tr> </table> <p>Los equipos de deben de gozar de óptimas condiciones técnicas y su antigüedad debe ser menor de tres (03) años.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Declaración Jurada del menaje solicitado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>	Plato tendido para segundo	500	Tazas de capacidad 300 ml a 400 ml	500	Tazón de loza de 500 a 550 ml	500	Vasos 300 ml	500	Cucharas	500	Cucharitas	500	Cuchillos	500	Tenedores	500	Plato y/o dulcera para postre de capacidad de 250 ml	500	Bandejas	470	Kit de degustación	4
Plato tendido para segundo	500																						
Tazas de capacidad 300 ml a 400 ml	500																						
Tazón de loza de 500 a 550 ml	500																						
Vasos 300 ml	500																						
Cucharas	500																						
Cucharitas	500																						
Cuchillos	500																						
Tenedores	500																						
Plato y/o dulcera para postre de capacidad de 250 ml	500																						
Bandejas	470																						
Kit de degustación	4																						
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA																						
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> El local debe estar en óptimas condiciones para la prestación alimentaria, servicios higiénicos diferenciados para los comensales (varones y mujeres) y personal de servicio (varones y mujeres) con un aforo para 470 comensales. La ubicación deberá ser dentro de la zona urbana de Chota Un ambiente de aproximadamente 200 metros cuadrados (ambientado para preparación y distribución de alimentos) Tener ventilación en todos los espacios (ambientado para preparación y distribución de alimentos) <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>A su vez copia del plano de distribución de los ambientes destinados para la prestación del servicio.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>																						
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE																						
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA																						
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Administrador 																						

	<p>Titulado en Administración de empresas o negocios internacionales o economías y finanzas o marketing o ingeniería industrial o contabilidad o ingeniería comercial o afines. Colegiado y habilitado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maestro de Cocina, Chef o gastrónomo Título técnico o profesional en Cocinero/ chef o gastrónomo • Nutricionista Profesional titulado en Nutrición, colegiado y habilitado • Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores Profesional titulado en enfermería y/o medicina, colegiado y habilitado. • Un jefe de control de calidad Profesional titulado en, Ing. Industrias Alimentarias, Ing. Alimentario y/o Ing. Agroindustrial, colegiado y habilitado. <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos:</p> <p>El título 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.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><i>Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.</i></p> </div> <p>En caso de que el grado o título profesional requerido 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	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Administrador Capacitación en atención y servicio al cliente mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar el servicio. • Maestro de Cocina /Chef o gastrónomo En suma 50 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, realizada por nutricionista, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS. • Nutricionista En suma 50 horas como mínimo de capacitación en prácticas de manipulación de alimentos, higiene y/o conservación de alimentos, realizada por nutricionista, bromatólogos y otros profesionales especializados o entidades públicas o privadas ESPECIALIZADAS.

	<ul style="list-style-type: none"> • Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores En suma 120 horas como mínimo de capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo. • Un jefe de control de calidad En suma 100 horas como mínimo de capacitación en temas relacionados en control de la calidad de alimentos (Trazabilidad, HACCP, SSOP, Análisis microbiológicos, entre otros) <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copias simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.</p> <div> <p>Importante</p> <p><i>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.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un Administrador: Mínimo 02 años en administración de empresas en entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas. • Dos Maestros de cocina, Chef o gastrónomo Mínimo 02 años laborando como cocinero, Chef o gastrónomo, desempeñándose en preparación de alimentos para personas en empresas que brinde servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, restaurant campestre o establecimientos penitenciarios y afines). • Nutricionista 02 años de experiencia como mínimo como nutricionista en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva para un grupo determinado de personas en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, restaurant campestre o establecimientos penitenciarios y afines. • Un responsable de Seguridad y Salud de los trabajadores Un 01 año de experiencia como mínimo en seguridad y salud en el trabajo, en entidades públicas o empresas privadas. • Un jefe de control de calidad 2 años de experiencia como mínimo en el área de control de calidad en la atención de entrega de alimentos, cafetines, comedores, concesionarios, plantas de procesamiento de alimentos. <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> 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> <div> <p>Importante</p> </div>

	<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
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 2,000,000.00 (Dos millones 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> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: venta de alimentos (atención de eventos institucionales), concesionario de alimentos, servicio de entrega de raciones preparadas, servicios de preparación de alimentos para personas, o servicios de atención de raciones alimenticias, suministros de alimentos preparados, venta de desayunos, almuerzos, cenas a instituciones público y/o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 pago¹⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la</p>

¹⁶ 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 fehaciencia 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”.

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="279 1232 1305 1606"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida. En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”. </div>
--	--

Importante

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

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio <p style="text-align: right;">86 puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		14 puntos
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017). El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. ¹⁷ El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación ¹⁸ , y estar vigente ¹⁹ a la fecha de presentación de ofertas. En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.		Presenta Certificado ISO 37001 <p style="text-align: right;">02 puntos</p> No presenta Certificado ISO 37001 <p style="text-align: right;">0 puntos</p>

¹⁷ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹⁸ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

H. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>MEJORA 1: Mejora En El Servicio De Raciones Alimenticias En Fechas Especiales</p> <p>MEJORA 2: Poner a disposición de los usuarios televisores a colores, pantalla plana, de 48 pulgadas a más.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de Declaración Jurada de parte del postor que se compromete a brindar la Mejora 01 y/o Mejora 02, en coordinación con el área usuaria.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad. En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como el compromiso de que durante la ejecución del contrato se verifiquen condiciones de igualdad de género o de inclusión laboral de personas con discapacidad; el uso de equipos energéticamente eficientes o con bajo nivel de ruido, radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; la implementación de medidas de ecoeficiencia; el uso de insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; la utilización de productos forestales de fuentes certificadas, orgánicos o reciclados, el manejo adecuado de residuos sólidos, entre otros. </div>	<p>MEJORA 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuatro (4) fechas especiales en el semestre: 3 puntos Siete (7) fechas especiales en el semestre: 7 puntos <p>MEJORA 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Poner a disposición de los usuarios un (1) televisores a colores, pantalla plana, de 65 pulgadas: 1 punto Poner a disposición de los usuarios dos (2) televisores a colores, pantalla plana, de 65 pulgadas: 3 puntos
I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado²⁰ acorde con ISO 9001:2015²¹ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O</p>	<p>Presenta Certificado ISO 9001 02 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>

²⁰ La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/ servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

²¹ Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

<p>COMERCIO DE ALIMENTOS²².</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional²³. El referido certificado debe estar a nombre del postor²⁴ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación²⁵, y estar vigente²⁶ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos²⁷

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

²² Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

²³ Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

²⁴ En caso que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

²⁵ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

²⁶ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

²⁷ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

²⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

Importante para la Entidad

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:

“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS²⁹

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA

²⁹ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o

póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS³⁰

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales³¹.

³⁰ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

³¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ³²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios³³

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

³² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

³³ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

³⁴ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

³⁵ Ibídem.

³⁶ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios³⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

³⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]³⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%⁴⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

³⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁴⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Importante para la Entidad

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴¹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴²	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁴³ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁶
1										
2										
3										
4										

⁴¹ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴² Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

⁴³ 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. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

⁴⁴ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴⁵ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴⁶ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴¹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴²	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁴³ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁶
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-UNACH/CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.



ANEXO 02

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL
COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE CHOTA



Universidad Nacional Autónoma de Chota

**VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO**

**PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL
COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE CHOTA**

CHOTA 2025



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. JUSTIFICACIÓN
3. OBJETIVO GENERAL

Objetivos Específicos

4. ENFOQUES
5. ¿QUÉ SE SUPERVISA?
 - a. Inocuidad
 - b. Valor nutricional
 - c. Aceptabilidad
6. BASE LEGAL
7. CONSIDERACIONES PREVIAS.
8. PROCESO DE SUPERVISIÓN:
 - a. DURANTE LA VISITA DE SEGUIMIENTO
 - b. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS MINIMOS EN EL ESTABLECIMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO
9. RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN
10. GLOSARIO
11. ANEXOS

Anexo 01 Formato N° 01: Acta de Supervisión del Establecimiento:

Anexo 02 Formato N° 02: Revisión y verificación del balance nutricional de los menús del comedor universitario

Anexo 03 Formato N° 03: Ficha de Supervisión del Establecimiento

Anexo 04 Formato N° 04: Ficha de Observación de atención diaria y valor nutricional de las raciones brindadas

Ing. María Jhenny Escobedo Chota
R. EN HIDROLOGÍA Y AGUAS
CAP. N° 1000



1. INTRODUCCIÓN

La Universidad Nacional Autónoma de Chota (del presente UNACH), es una Institución Pública de Educación Superior Universitaria, que, desde su creación, apuesta al desarrollo de la región y del país con la formación de profesionales competitivos; inicio sus actividades académicas en el año 2012 con las Escuelas Profesionales de: Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Civil, Ingeniería Forestal y Ambiental, Contabilidad y Enfermería.

Como tal desde la Dirección de Bienestar Universitario busca promover e implementar programas de bienestar en materia de deportes, recreación, cultura, arte, alimentación, salud, transporte, vivienda, apoyo psicológico, promoción social, bolsas de trabajo y becas dirigido a los estudiantes, docentes y personal no docente, en pro del bienestar integral de la comunidad Universitaria. Dentro de uno de los servicios brindados se encuentra el comedor universitario que tiene como finalidad dar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, que sea sostenible y saludable.

En tal sentido, se apunta como objetivo a garantizar una atención alimentaria de calidad (nutritiva, inocua y con aceptabilidad) durante todas las etapas de la cadena alimentaria.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son originadas por deficiencias en las prácticas de manipulación de alimentos, las condiciones de saneamiento básico de las plantas de producción, las condiciones de distribución y entrega de los alimentos, y su entorno, es por ello que mediante las supervisiones se estará adoptando la previsión frente a los altos riesgos de ocurrencias de las ETA.

El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-S.A, establece la obligatoriedad del uso de BPM para todos los establecimientos elaboradores - industrializadores de alimentos.

El Comedor Universitario es un ambiente en donde los estudiantes disfrutan de un completo servicio de alimentación demostrando que una alimentación sana y natural ayuda a lograr una vida en plenitud. Actualmente el comedor de la UNACH, brinda servicios a 420 comensales.

Por tal como institución estamos en la responsabilidad de asegurar el cumplimiento de las condiciones necesarias para la oferta de un servicio de calidad, primordialmente en el ámbito sanitario de acuerdo a las normas sanitarias nacionales vigentes, CODEX Alimentarios y otras que se consideren necesarias a fin de salvaguardar la calidad e inocuidad de los alimentos. A su vez si es necesario notificar oportunamente a la autoridad correspondiente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de los alimentos que impliquen riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente.

2. JUSTIFICACIÓN

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en servicios de alimentación colectiva es muy alta, sobre todo cuando los manipuladores y los actores involucrados en la cadena alimentaria no tienen los conocimientos y las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Este riesgo se agudiza cuando las condiciones sanitarias del entorno (agua, desagüe, limpieza y ausencia de focos de infección en áreas adyacentes) no son favorables. Sin embargo, estos riesgos disminuyen cuando existe una supervisión constante y una capacitación a los manipuladores y actores de la cadena alimentaria sobre correctas prácticas de almacenamiento, distribución, higiene y manipulación de alimentos; inclusive se reducen los riesgos que pueden presentarse debido a factores externos.

Por ello, resulta necesario contar con un protocolo para la supervisión al establecimiento que brinde el servicio alimentario a los estudiantes beneficiarios del comedor universitario de la UNACH, de manera que faciliten la identificación oportuna de posibles debilidades que puedan afectar la calidad de la ración y minimice los riesgos que pudieran afectar la salud e integridad de los comensales.

Ing. Norma Elena Escobedo Córdova
Dir. de Bienestar Universitario
DIP. 001-2019



3. OBJETIVO GENERAL

El propósito de este protocolo es reducir los riesgos de las ETA, ofreciendo una atención alimentaria inocua y de calidad a los estudiantes beneficiarios del comedor, así como establecer las disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del Servicio de Alimentación de Comedor Universitario.

4. ENFOQUES

El artículo 30º de la Ley N° 29571 "Código de Protección y Defensa del Consumidor", señala que "los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria."

El Decreto Legislativo N° 1062-2008, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, indica en el principio de alimentación saludable y segura que "las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública, y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucional reconocido a la salud.

El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-S.A, establece la obligatoriedad del uso de BPM para todos los establecimientos elaboradores - industrializadores de alimentos.

5. ¿QUÉ SE SUPERVISA?

La Calidad del servicio alimentario: Se supervisa la prestación del servicio alimentario acorde a los criterios de calidad establecidos por las normas alimentarias.

Se deberá entender como calidad del servicio alimentario al cumplimiento de los siguientes factores:

a. Inocuidad

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante el almacenamiento, preparación, servido, distribución de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

La Inocuidad se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor; aunque el concepto es más conocido para los alimentos conociéndose como inocuidad alimentaria, también aplica para la fabricación de medicamentos ingeribles que requieren medidas más extremas de inocuidad.

Los fabricantes, proveedores de materias primas, distribuidores de productos terminados y expendios de estos productos quienes forman parte de la cadena alimentaria deben conocer y cumplir por lo menos la legislación local que garantice que sus productos alimenticios no afectarán la salud del consumidor (Codex Alimentarius, 2003).

b. Valor nutricional

El valor nutricional que un alimento tiene se determina por su composición química. Esta cualidad del alimento es a su vez función de los siguientes factores: Potencial genético del vegetal, Estación de producción, Climatología, Características de la tierra de cultivo, Tratamientos fitosanitarios y de fertilización, Estado de madurez del fruto, Almacenamiento, Transformación.

Los nutrientes esenciales son aquellos que nuestro organismo no puede sintetizar o que si lo hace es en cantidades muy pequeñas. Por tanto, lo que principalmente nos debe de aportar un alimento son nutrientes esenciales. Cuando compramos alimentos no nos fijamos en este concepto y mucho menos en si el alimento es o no vital. Así pues, es importante tener en cuenta unas pocas cuestiones que nos ayudan a discriminar:



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- ✓ El azúcar y las harinas refinadas, así como los productos que los contengan carecen de las vitaminas y minerales que tienen los productos integrales. El proceso de refinado de la harina nos da un producto que sólo es gluten y almidón. Alternativa al pan blanco es el pan integral ecológico.
- ✓ El azúcar refinado produce descalcificación en nuestro organismo. Buenas opciones para aportar a nuestra dieta azúcar es consumir frutas, miel y azúcar panela. Todos de producción ecológica.
- ✓ Los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados de los aceites vegetales no refinados son muy beneficiosos (aceite de oliva y girasol), a excepción de los aceites de palma y coco que tienen ácidos grasos saturados. Nuestra salud nos agradecerá evitar la grasa saturada y la grasa vegetal refinada (aceite de girasol refinado y aceite de orujo). Un buen hábito es el consumo de aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol de primera prensada ecológica.
- ✓ Las grasas hidrogenadas de la bollería industrial o "grasas trans" se comportan en nuestro organismo peor que las grasas saturadas. La hidrogenación de las grasas vegetales es un proceso industrial que las convierte en grasa sólida a temperatura ambiente.
- ✓ El marchitamiento de ciertos alimentos por mala conservación produce pérdida de ácido ascórbico y ácido fólico.
- ✓ La congelación y deshidratación de hortalizas supone pérdida de parte de las vitaminas.
- ✓ La lista de aditivos autorizados en productos transformados es amplísima y no todos son inocuos. Es muy importante conocerlos bien y rechazar productos con los aditivos más peligrosos.

Es importante consultar las etiquetas de los alimentos transformados, ya que con los actos diarios de comprarlos y comerlos podemos influir de forma directa e indirecta en la mayor parte de los problemas de salud, contaminación ambiental y desigualdades económicas y sociales.

c. Aceptabilidad

La aceptación de los alimentos es el resultado de la interacción entre el alimento y el hombre en un momento determinado. Por un lado, las características del alimento (composición química y nutritiva, estructura y propiedades físicas) y por otro, las de cada consumidor (genéticas, etarias, estado fisiológico y psicológico) y las del entorno que le rodea (hábitos familiares y geográficos, religión, educación, moda, precio o conveniencia de uso), influyen en su actitud en el momento de aceptar o rechazar un alimento.

COPIA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



6. BASE LEGAL

Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM, que aprueba las Normas para el Establecimientos y Funcionamiento de Servicios de Alimentos Colectivos

Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas.

Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas.

Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

El Decreto Legislativo N° 1062-2008 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano,

Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.

CAC/RCP 39-1993 - Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades.

Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.

Ley N° 29571 —'Código de Protección y Defensa del Consumidor'.

Decreto Supremo N° 031-2010/SA, que aprueba el Reglamento de la calidad del agua para consumo humano,

Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, aprueba la Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

CAC/RCP 1-1969, Rev4 (2003) - Código internacional de prácticas recomendado – principios generales de higiene de los alimentos.

Ley General de Salud, Ley N° 26842.

Tablas Peruanas de Composición de Alimentos del INS. Procedimiento para el Diseño y Validación de Recetas Nutricionales del CENAN.

Cumplir la R.M. N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

R.M. N° 822-2018/MINSA "Norma sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" que aprueba NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"

R.M. N° 250-2020-MINSA "Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio".

7. CONSIDERACIONES PREVIAS.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- a. **ÁMBITO DE APLICACIÓN.** -
PROVEEDOR DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA.
- b. **RESPONSABLE.** -
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO – DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO.
- c. **FRECUENCIA DE LA VISITA.** -
- ✓ **VISITA REGULAR**, es aquella que se realizara diariamente o inter-diario para dar seguimiento a la calidad de los menús y dietas balanceadas de acuerdo a las condiciones de higiene y salubridad. Verificar la normal ejecución del servicio, realizar la verificación del control de la atención diaria a los estudiantes comensales.
 - ✓ **VISITA EXTRAORDINARIA**, se realizará la inspección sanitaria al comedor evaluando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, el programa de higiene y saneamiento, con ello todas las condiciones higiénicas sanitarias del servicio de preparación de alimentos prestando especial atención a aquellos que puedan afectar su inocuidad y calidad del servicio.
- d. **CONSIDERACIONES COMO SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVA.- (NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM)**

Designase así a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a Instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

✓ **REQUISITOS GENERALES PARA LA APERTURA**

Para el establecimiento del Servicio de Alimentación colectiva dentro del local (dentro de la ciudad universitaria) es necesario que se disponga de la Certificación PGH otorgado por la Dirección Subregional de Salud correspondiente, para lo cual las gestiones deberán iniciarse con 90 días de anticipación.

Para el establecimiento del Servicio de Alimentación colectiva fuera del local (fuera de la ciudad universitaria) es necesario que se disponga de la Certificación PGH otorgado por el área de fiscalización y vigilancia sanitaria Municipal correspondiente, para lo cual las gestiones deberán iniciarse con 90 días de anticipación.

✓ **REQUISITOS PARA EL FUNCIONAMIENTO**

Todo servicio de alimentación contará con administrador o persona responsable, encargado de dirigir, controlar y supervisar las diarias actividades del Servicio.

El personal de cocina y limpieza para servicios de menos de 500 raciones diarias será de 6 como mínimo; para los servicios de 500 a 800 raciones diarias será de 9 y para los servicios de más de 800 será de 12.

Todo Servicio de Alimentación deberá contar obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse. Se considera la labor profesional a tiempo parcial para servicios con menos de 500 raciones diarias, y a tiempo completa para servicios con más de 500 raciones.

Los locales destinados para los servicios de Alimentación Colectiva deberán ser construidos ex profeso para este propósito y se ajustaran las especificaciones técnicas sanitarias contenidas en las normas. Los locales ya existentes, se adecuarán a los requerimientos de la norma; en aquellos casos que resulten prácticamente imposible su adecuación, se mantendrá un sistema simplificado de cafetería.

8. **PROCESO DE SUPERVISIÓN:**

a. **DURANTE LA VISITA DE SEGUIMIENTO:**



- Identificar al administrador o persona responsable, encargado de dirigir, controlar y supervisar las actividades diarias del servicio.
- Iniciar con el registro de la información de acuerdo al tipo de visita, y los criterios e indicadores definidos en la ficha de inspección, aplicando la técnica de observación, recojo de información y asistencia técnica.
- Identificación de flujos de producción para la preparación y/o ubicación de los productos almacenados, a fin de verificar que no exista contaminación cruzada.
- Identificar los flujos de proceso productivo tanto de alimento bebible como sólido (desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del producto terminado). De no existir dicho documento se procede a consultar con el responsable de la producción cual es el flujo establecido para poder continuar con la supervisión dejando la observación de implementarlo.
- Revisión de autorizaciones sanitarias vigentes.
- Revisar y recoger información registrada por el establecimiento en el cuaderno de ocurrencias u otros documentos de registros.
- Registrar la información relacionada al estado de los productos identificados en el almacén que se encuentren en condiciones inadecuadas para el consumo (alimentos vencidos, contaminados, sin registro sanitario entre otros).
- Brindar asistencia técnica durante el proceso de la visita según identificación de los puntos críticos que permitan mejorar la calidad del servicio alimentario, en caso se hubiese identificado las siguientes situaciones de riesgo:
 - ✓ Intoxicación o perjuicio en la salud de los usuarios atribuible al consumo de las raciones.
 - ✓ Almacenamiento y/o entrega de alimentos en mal estado.
 - ✓ Inadecuadas prácticas de manipulación de alimentos.
 - ✓ Otros que ameriten intervención inmediata y prolongada.
- Resumen de los resultados de la visita de seguimiento ante los representantes de la instancia, validando y complementando con la información de los participantes.
- Elaboración de acta de seguimiento

b. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS MINIMOS EN EL ESTABLECIMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO

La verificación del cumplimiento de criterios mínimos establecidos se realiza haciendo uso de los siguientes formatos de supervisión:

b.1. Formato N° 01: Acta de Supervisión del Establecimiento:

- Se indicarán las referencias del establecimiento de preparación de acuerdo a lo que manifiesta el representante.
- Se describirán todos los hallazgos y observaciones encontrados durante la supervisión, así como las recomendaciones a fin de mejorar la calidad en la preparación de las raciones.
- El responsable del establecimiento podrá manifestar en el acta su opinión con respecto a la supervisión.
- El supervisor otorgará un plazo perentorio para la subsanación de observaciones y para que el establecimiento realice las recomendaciones brindadas.
- Se cierra el acta de supervisión.
- Firman el acta en señal de conformidad el representante del establecimiento y el supervisor.

b.2. Formato N° 02: Fichas de Revisión y verificación del balance nutricional de los menús del comedor universitario

- Se indicará la cantidad de raciones verificadas en la supervisión.
- Se indicarán las materias primas e insumos utilizados, procedencia (nacional/importado), marca, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario (en caso que este sujeto a la misma).
- Se deberá contar con las fichas técnicas de producción (recetas de raciones) a fin de calcular e indicar el peso utilizado por cada ingrediente.
- Indicar el peso de cada ingrediente utilizado en la preparación de la ración.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Indicar la conformidad o no conformidad de acuerdo al cumplimiento de la formulación de las fichas técnicas de producción, de acuerdo a lo verificado en la supervisión.
- Finalmente, se procederá a las firmas al pie del formato: el representante del establecimiento y el supervisor.

b.3. Formato N° 03: Ficha de Supervisión del Establecimiento

BASADA EN LAS NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVOS

CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

La ubicación y el estado sanitario de las áreas adyacentes influyen significativamente en la higiene del local, así como en el estado sanitario de la ración a servirse.

- Los locales se ubicarán dentro del recinto del Centro de trabajo y en zonas que no ofrezcan riesgo de contaminación ambiental (malos olores, humo, hollín, polvo, aguas servidas, depósitos de basuras, presencia de animales).
- Los materiales usados en la construcción serán idóneos, de superficie impermeable y resistente al desgaste y a la corrosión; deben evitarse las hendiduras y las depresiones.
- Los pisos tendrán una pendiente adecuada para que el drenaje sea eficaz.
- En la unión de pisos y paredes de todos los ambientes deben haber zócalos cóncavos.
- Las puertas deberán estar revestidas por ambos lados por láminas de metal resistentes a la corrosión.
- Los marcos de las puertas deberán estar libres de fisuras que alojen suciedad e insectos.
- Todas las ventanas, puertas y demás aberturas que podrían permitir la entrada de insectos, deben estar protegidas con mallas metálicas.
- Para mantener buenas condiciones de higiene es esencial una iluminación y ventilación adecuada. En cuanto a la iluminación natural, se recomienda que la superficie de ventanas y claraboyas no sea menor de 15% del área del piso del ambiente que iluminen. La iluminación natural se complementará en algunos casos con la artificial, en cualquiera de ambas formas el nivel mínimo de iluminación será de 220 luxes. Respecto a la ventilación, el área mínima de ventanas, que se sugiere es del 12% a fin de asegurar una dotación de aire no menor de 0.30 mts. Cúbicos por persona y por minuto (D.S. 29/65-DGS)

DE LOS EQUIPOS

- La dotación e instalación del equipo debe ser adecuada para una fácil limpieza e higienización.
- Todas las superficies en contacto con los productos deben estar libre de oxidación, ser lisas, sin agujeros, ni hendiduras en las cuales se pueda acumular restos de alimentos.
- En lo posible el equipo a adquirirse deberá ser de material inoxidable.

INSTALACIONES

- Deberán poseer instalaciones completas de agua potable y desagüe, luz y ventilación, debiendo ajustarse a los reglamentos sobre instalaciones sanitarias interiores.
- Deberán poseer servicios higiénicos, separados para cada sexo y en número suficiente de acuerdo a la siguiente relación:



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Los servicios higiénicos estarán separados de los vestuarios y no deberán comunicarse con áreas o salas donde se procesen o manejen alimentos.
- Los tableros o interruptores eléctricos nunca deberán ubicarse cerca de fuentes de vapor o humedad; estarán en un sitio apropiado, fácilmente accesible y de preferencia fuera del recinto mismo de la cocina.

ASPECTOS ESPECÍFICOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

- El establecimiento deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura aplicado a la línea de preparación.
- El establecimiento deberá contar con registro de selección y control de proveedores, y con la documentación pertinente (fichas técnicas, especificaciones técnicas, certificados de análisis, etc.), a fin de permitir la rastreabilidad de las raciones elaboradas.
- Cumplir con el distanciamiento para la estiba de los productos en los almacenes, de acuerdo a la Normativa Sanitaria Nacional, a fin de permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores.
- Con el kardex del establecimiento se verificara que realizan una adecuada rotación de los productos en los almacenes, asimismo los productos que están sujetos a registro sanitario deberán presentar fecha de vencimiento y registro sanitario vigentes.
- Los productos a granel utilizados por el establecimiento deberán estar correctamente tapados y etiquetados de manera que se pueda verificar su rotación y trazabilidad.
- Los alimentos almacenados y utilizados deberán estar en buenas condiciones, correctamente rotulados y vigentes.
- El flujo de preparación de raciones deberá ser ordenado, consecutivo, y con la debida separación de ambientes a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Verificar la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, ambientes, y solicitar los registros de control de los mismos.
- La sala de proceso o preparación de raciones deberá contar con maniluvio no activados a mano, jabón, secador (automáticos o desechables), desinfectante, asimismo deberá contar un medio de desinfección para el calzado, los mismos que deberán estar operativos.
- El establecimiento deberá contar con avisos referidos a las buenas prácticas de manufactura a fin de instruir al personal.
- El establecimiento deberá evitar la contaminación cruzada en cada etapa del proceso de preparación de raciones.
- Los envases o empaque utilizados para la preparación de raciones deberán ser de material inocuo, resistentes, y apropiados para la conservación del alimento, asimismo se deberá solicitar certificados y fichas técnicas de los envases o empaques.
- Para la preparación y almacenamiento de los alimentos se deberá respetar las temperaturas y tiempos indicados de acuerdo a la norma sanitaria a fin de prevenir riesgo de proliferación o sobrevivencia de peligros biológicos (bacterias, parásitos, etc.)
- El descongelado de los alimentos deberá ser realizado según los siguientes procedimientos de la Norma Sanitaria:
 - ✓ Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso.
 - ✓ Las hortalizas congeladas empacadas pasarán directamente al área intermedia ya que pueden cocinarse sin descongelar.
 - ✓ Los grandes trozos de carne, pescado o aves, entre Otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:
 - * En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C.
 - * En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo del alimento con el agua.



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- En el caso de descongelar alimentos crudos en la cámara de refrigeración se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.
- El personal del establecimiento para probar los alimentos preparados deberá realizarlo de forma higiénica utilizando, cucharón-cuchara y plato o utilizando dos cucharas.
- La temperatura mínima para conservar los alimentos calientes es de 60°C, debido a que a esta temperatura se inhibe el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos.

Se evalúa lo siguiente:

INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS:

- La ubicación de los establecimientos, se verificará si han sido construidos alejados de algún establecimiento o actividad que genere riesgo de contaminación. Asimismo se verificará que cuenten con la Licencia Municipal de Funcionamiento, a fin de dar cumplimiento a la norma sanitaria respecto a la ubicación, por ello es necesario solicitar y adjuntar copia de la Licencia Municipal al acta de supervisión del Establecimiento visitado.
- Exclusividad del local: se verificará que el local no tenga conexión directa con viviendas ni locales en los que se realicen actividades distintas al tipo de industria.
- Vías de acceso: se verificará si se encuentra pavimentada y apta para el tráfico al que están destinadas.
- Estructura y acabado, se verificará que los establecimientos estén contruidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de los roedores.
- Uniones de las paredes con el piso, deberán ser a media caña para facilitar su lavado y evitar acumulación de elementos extraños.
- Pisos, paredes, techos y puertas deberán estar contruidos de forma que permitan su limpieza y desinfección, pintados de colores claros y eviten el ingreso de insectos, para verificar la limpieza del establecimiento y presencia de plagas.
- La iluminación debe ser adecuada para al tipo de trabajo que se realiza.
- La ventilación debe ser la adecuada para evitar el calor excesivo así como la condensación de vapor de agua y permitir la eliminación de aire contaminado (la corriente de aire deberá desplazarse desde la zona limpia a la sucia). Los equipos de medición de humedad y temperatura de ambientes de proceso y almacén ayudaran a tomar las medidas correctivas para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor de agua en los ambientes.
- La distribución de los ambientes deberá ser de tal forma que evite la contaminación cruzada.
- Los equipos y utensilios empleados deben ser fabricados de materiales que no contaminen los alimentos o generen contaminación cruzada, asimismo que sean fáciles de limpiar y desinfectar.
- El almacenamiento de materias primas y productos terminado deberá efectuarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin, y los ambientes deberán ser apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada,
- La disposición de residuos sólidos deben en buenas condiciones de mantenimiento y adecuadamente cubiertos o tapados.
- Estructura y acabado, se verificará que los establecimientos estén contruidos con materiales adecuados e impermeables.

ABASTECIMIENTO

- Procedencia Los víveres para la preparación de comidas en los Servicios de Alimentación en general, deben reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos.
- Los productos de origen animal, como carne, leche y sus derivados, pescados y mariscos, deberán proceder de fuentes aprobadas por la autoridad de salud y sujetos al control sanitario.

ALGUNOS DE LOS PRINCIPALES REQUISITOS DE CALIDAD Y SANIDAD QUE DEBEN SATISFACER LOS ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO.



1. Carnes.-

Solamente se aceptará carnes procedentes de canales oficiales, debiendo por lo tanto mostrar los sellos de inspección y clasificación.

- Se rechazará la carne de procedencia clandestina.
- Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección.
- La carne fresca debe mostrar las siguientes características:
 - Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca.
 - Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá.
 - La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.

2. Visceras.-

Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, mondongo, riñón, corazón y pulmones, los que deben presentar las siguientes características:

- El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará y se dará cuenta a la autoridad de salud más cercana.
- El mondongo debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal; no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor.
- El pulmón debe mostrar un color rosado oscuro uniforme, consistencia blanda esponjosa y elástica, crepita a la presión de los dedos, ausencia de quistes, abscesos y otras anomalías.
- El riñón debe presentar un color rojo oscuro, consistencia firme, ausencia de parásitos, quistes y otras anomalías.
- El corazón mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anomalías.

3. Pescado.-

El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo
- Ojos brillantes y saltones
- Escamas bien adheridas
- Olor fresco (olor marino)

El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado.

El pescado seco salado deberá estar libre de hongos y parásitos.

4. Mariscos.-

Los moluscos bivalvos (choros, almejas, conchas):

- Ser pesados
- Tener las valvas cerradas



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Sonido macizo cuando se entrecocan

Los moluscos univalvos (caracoles, lapas, chanques):

- Deben estar vivos
- Bien adheridos a su valva
- Olor fresco y marino

Moluscos cefalópodos (pulpo, calamar):

- Deben tener pie lisa
- Ojos transparentes
- Carne consistente y elástica

Crustáceos (camarones, langostinos, langostas):

- Color verde azulado, ausencia de tonalidad rojiza
- Olor fresco

5. Huevos

Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra. Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara.

Se rechazarán los huevos quebrados, mal formado o sucio; así como la yema o clara que se vendan en forma separada y fuera de su cáscara.

6. Leche y derivados

a) Leche pasteurizada

- En las ciudades donde existen plantas pasteurizadoras, solamente consumirá leches procedentes de estos establecimientos.
- Los envases o botellas de vidrio deben estar sellados con cápsulas de aluminio que permita un cierre hermético e inviolable.
- Las leches pasteurizadas no cambian fundamentalmente sus caracteres organolépticos:

Color: Blanco opaco ligeramente azulado. Se rechazará la leche que presente colores anormales

Sabor: ligeramente dulce, la pasteurización no produce alteración del sabor, excepto en el caso de utilizar el método de pasteurización alta en que pueda adquirir un ligero sabor cocido.

Olor: característico; se rechazará la leche que presente olor anormal.

b) Leche fresca

- Es un alimentos de muy fácil descomposición, que por lo general se maneja en condiciones deficientes desde su obtención, transporte, conservación y comercialización debiendo por tanto tener mucho cuidado en su recepción e inspección higiénica.
- Los recipientes en que se transportan deben reunir las siguientes condiciones:
- Estar limpios, no transmitir olores ni sabores extraños, ser de material inalterable frente a los ácidos, álcalis y resistentes a la corrosión por la leche.
- Los materiales aceptados de porongos y depósitos son: el hierro estañado, aluminio y acero inoxidable. No se debe aceptar el transporte en depósitos de hojalata gruesa, que tienen el inconveniente de estar soldados con plomo, metal que se disuelve lentamente y produce intoxicaciones.
- En general los depósitos deben ser construidos con bordes redondeados, que no dejen resquicios de difícil lavado y limpieza.
- Se debe rechazar la leche que viene en depósitos oxidados, agujereados y mal tapados.



c) Queso fresco

- De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras.
- En el caso de disponer solamente del queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) éste deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

d) Mantequilla

Deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia sólida y aspecto homogéneo.
- Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico.
- Humedad no mayor del 16% de su peso, no exudará suero.

Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales.

7. Hortalizas

Deben tener las siguientes características:

- Buen estado de madurez
- No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja.
- No estar atacados por insectos o moluscos
- No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.

8. Raíces, tubérculos y bulbos

Deben tener las siguientes características:

- Tamaño homogéneo
- Adecuado estado de madurez
- No emitir brotes
- No contener (parásitos internos o externos (no estar picados).

9. Fruta

Deben tener las siguientes características:

a) Fruta fresca:

- Adecuado estado de madurez
- No contener parásitos internos o externos
- No estar dañada por golpes
- Tamaño homogéneo según especie.

b) Fruta Seca:

- No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.

10. Granos y derivados:

a) Los granos deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados picados por insectos y rotos.

b) El arroz debe presentar las siguientes características:

- Grano bien lustroso
- No estar mezclado con polvillo



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños.
- No tener más de 0.5% de granos manchados.

c) Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.

d) El pan debe tener las siguientes características:

- Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza.
- Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo al tipo de harina utilizada.
- No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza.
- Olor característico.

e) Los fideos deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación por gorgojos.

11. Productos Enlatados

- Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria (Art. 61. Código Sanitario D.L. 17505)
- Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.
- Se desechan las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.
- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.
- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.

12. Embutidos y carnes crudas

- Los embutidos no deberán tener la superficie húmeda y pegajosa, ni exudarán líquidos. A la palpación no se deberá apreciar zonas flácidas o de consistencia anormal, con indicios de fermentación o putrefacción.
- Deberán tener olor y sabor propios. El color será uniforme, sin manchas parduscas o verdosas



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Alimentos perecibles.

a) Carnes

- Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.
- Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -16°C).
- Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras. Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 48 horas).
- Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación)
- Debe colgarse del techo de la cámara, con chanchos adecuados (a una altura promedio de 0.90 cm del suelo).
- La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 0.30cm.
- La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto deberán almacenarse en refrigeradora (5°C por períodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida).
- Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.

b) Pescado

- El pescado fresco se limpiará y eviscerará inmediatamente a su recepción y se utilizará preferentemente durante el día; en caso contrario se almacenará en refrigeración a 5°C y por un período no mayor de 24 horas.
- Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.
- El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar.

c) Aves

- Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas.
- Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.
- Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volverse a congelar.

d) Huevos

Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días.

- A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.
- No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.

e) Leche y derivados

- Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante.
- Las leches frescas no pasteurizadas, inmediatamente de su recepción deben ser hervidas durante 5 minutos.
- Si no son consumidas inmediatamente después del hervido, deben enfriarse y guardarse en refrigeración, en envases específicos, con tapa, por un período máximo de 24 horas.

Leche evaporada

- Cuando el envase está abierto, se almacenará en refrigeración en su envase original por un período no mayor de 24 horas.

Leche en polvo reconstituida



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Es preferible consumirla inmediatamente, después de su reconstitución. Si fuera necesario se refrigerará por un periodo no mayor de 24 horas.

Queso fresco:

- Se almacenará en refrigeración por periodos no mayores de 7 días.

Mantequilla:

- Cuando el envase está abierto se almacenará en refrigeración por un tiempo que no exceda los 15 días.

f) Hortalizas y frutas

- Se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C
- No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como canastas, a cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza del producto.
- Los plátanos no se refrigeran

2. Alimentos no perecibles

a) Recomendaciones generales

- Deben colocarse entarimas (parihuelas a una altura mínima de 0.30m del suelo.
- Las cajas y sacos se colocarán uno encima de otro en forma entrecruzada y con separaciones, para favorecer la circulación del aire.
- Los envases (cajas, bolsas y otros) deben estar íntegros y cerrados convenientemente para evitar el ingreso de insectos y/o roedores y el humedecimiento del contenido especialmente azúcar, harina, leche en polvo, etc.)
- Las parihuelas o tarimas deberán colocarse a una distancia de un metro de la pared, formando filas y dejando 0.80m. de distancia entre las filas y 0.15 cm. entre una ruma y otra.
- Los sacos o bolsas deben acomodarse en rumas, siendo recomendable que estas tengan como base cinco.

b) Recomendaciones específicas:

- Los sacos que contienen granos se apilarán hasta un máximo de 3 metros de altura por ruma, cuidando que se termine a una distancia de 0.60 cm. del techo.
- La leche en polvo, en bolsas selladas, se podrá almacenar hasta 6 meses cuando es descremada. Cuando la bolsa ha sido abierta se mantendrá en el envase original, convenientemente cerrada, y se utilizará en un periodo no mayor de 7 días. Los alimentos enlatados deben almacenarse en lugar seco y fresco (el calor excesivo descompone el contenido), por un periodo no mayor de un año.
- Los fideos, que generalmente vienen en bolsas de papel, se colocan cuidadosamente sobre tarimas o estantes, revisando previamente la integridad de las bolsas. En caso que alguna se encuentre deteriorada por el transporte, debe ser separada para ser usada a la brevedad posible.

SERVICIOS BÁSICOS:

- El abastecimiento de agua deberá ser de la red pública o de sistemas que utilicen el almacenamiento del agua, los que serán mantenidos y protegidos de manera que evite la contaminación del agua. Se solicitará los certificados de limpieza y desinfección de los tanques y cisternas realizadas por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizada por el MINSA.
- El establecimiento deberá contar con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública, los mismos que no deben originar contaminación a la sala de producción. Los sumideros deberán estar herméticamente cerrados y en buen estado de mantenimiento.

[Firma manuscrita]
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS:

- El personal del establecimiento deberá contar con los servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, áreas separadas, en buen estado de conservación, limpias y por género, a fin de evitar la contaminación en la sala de producción.
- Los vestuarios y las duchas deberán estar separado de los servicios higiénicos.
- Se deberá completar el servido de las raciones en un periodo máximo de 03 horas para que la temperatura de la ración se mantenga a una temperatura no inferior a 60 °C y se mantenga las características físicas organolépticas de la ración.

REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Se verifica la higiene, presentación (uniforme) y signos de enfermedad del personal, de que no sean una fuente de contaminación en la preparación de las raciones. Se deberá solicitar el control médico completo de enfermedades infecto contagiosas y registros de control.
- El personal del establecimiento deberá contar con capacitación en temas relacionados en Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento, inocuidad, HACCP, entre otros, con el fin de concientizar y que lo practique en su trabajo diario.

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS):

- El establecimiento deberá contar con un Manual del Programa de Higiene y Saneamiento aplicado a la línea de preparación.
- El agua utilizada en el establecimiento deberá realizar el control físico químico y biológico, así como del cloro libre residual, las que deberán cumplir con la Normativa del MINSA (Decreto Supremo N° 031-2010-SA "Reglamento de la calidad del agua para consumo humano" y Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano").
- El establecimiento deberá contar con un procedimiento de disposición de residuos sólidos para evitar la contaminación cruzada proliferación de plagas, se deberá solicitar registros de control. Asimismo se verificar la ubicación del (los) contenedor(s), condiciones de mantenimiento, hermeticidad, rutas de evacuación, limpieza del área, etc.
- Se verificara todos los registros de control de limpieza y desinfección de los ambientes, equipos, utensilios, los mismos que deberán actualizados y firmados por los responsables.
- Los equipos deberán contar con un programa de mantenimiento preventivo para prevenir riesgos de contaminación cruzada.
- Los productos de limpieza y desinfección utilizados en el establecimiento deberán ser autorizados por el MINSA y su dosificación será de acuerdo a lo recomendado por el fabricante, a fin de evitar la sobrevivencia de los microorganismos que puedan contaminar las superficies utilizadas en la preparación de raciones, asimismo para evitar la sobredosificación que originaría una contaminación química.
- El establecimiento deberá contar con un programa de control de plagas operativo y certificado de fumigación vigente (este último emitida por una empresa de Saneamiento Ambiental autorizado por el MINSA), con ello se podrá prevenir la contaminación cruzada, Asimismo se deberá solicitar la documentación respectiva (programa, registros, fichas técnicas de insecticidas y rodenticidas autorizados por el MINSA).
- El establecimiento deberá realizar la verificación del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante los análisis microbiológicos de superficies vivas e inertes, y ambientes, a fin de evaluar la efectividad de los pre-requisitos del HACCP.
- La sala de preparación de raciones así como los almacenes deberán estar libres de materiales o equipos en desuso, para evitar la contaminación cruzada y proliferación de plagas.

b.4. Formato N° 04: Ficha de Observación de atención diaria y valor nutricional de las raciones brindadas:



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Se verificara las raciones brindadas a los comensales cumplan con las normas y parámetros nutricionales establecidos por OMS.
- Indicar la conformidad o no conformidad de los resultados obtenidos.
- Verificación de deficiencias en los procesos
- Firman el formato el representante del establecimiento y el supervisor.

9. RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN

Al finalizar el proceso de supervisión del establecimiento se remitirá un informe mensual de los resultados obtenidos en las supervisiones adjuntando:

- Anexo 01 Formato N° 01: Acta de Supervisión del Establecimiento:
- Anexo 02 Formato N° 02: Ficha de Revisión y verificación del balance nutricional de los menús del comedor universitario
- Anexo 03 Formato N° 03: Ficha de Supervisión del Establecimiento
- Anexo 04 Formato N° 04: Ficha de Observación de atención diaria y valor nutricional de las raciones brindadas



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 01

Formato N° 01: Acta de Supervisión del Establecimiento

Siendo las horas del día del mes de del 20....., en el distrito de provincia de del departamento de Se constituyó en las instalaciones del establecimiento proveedor donde funciona el comedor universitario ubicado en a fin de constatar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Habiendo realizado la inspección y evaluación correspondiente del establecimiento de preparación de raciones del Servicio, se encontró lo siguiente:

[illegible]

El responsable del establecimiento manifestó:

[illegible]

El responsable del establecimiento debe subsanar las observaciones antes indicada en un plazo perentorio de..... días útiles.

Participaron como representante de la empresa el Sr. (a)
en calidad de y de parte de la Universidad

Se cierra el acta a las horas, de día del mes del
año 20.....

Se suscribe la presente acta en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante de la empresa.

Supervisor de la Universidad

Nombre:

DNI:

Responsable de la empresa

Nombre:

DNI:



Universidad Nacional Autónoma de Chota
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



FORMA DE RECIBO DE ALIMENTOS
FOLIO N° 001

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 02

Formato N° 02: Ficha de Revisión y verificación del balance nutricional de los menús del comedor universitario

1 Frecuencia

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA				
		Al día (cantidad y/o raciones por menú)		A la semana (veces)		
		Peso	Check list	1	2	3
Grasas y azúcares	Aceite, mantequilla, margarina	30 gramos				
	Azúcar rubia, blanca	40 gramos				
Tubérculos y raíces	Papa, camote, oca, yuca, olluco	300 a 320 gramos				
	Quinoa, maíz, cebada, trigo, avena, arroz, kiwicha	300 a 350 gramos				
Cereales derivados	Pasta integral, pan de harinas de cereales de grano entero, sémola	300 a 350 gramos				
	Frijoles de diferentes variedades, arvejas, habas, garbanzos, lentejas, pallares	150 a 200 gramos				
Carne y huevos	Carne de aves	110 a 180 g.				
	Carne de pescado	125 a 135 g.				
	Carne de rojas: res, camero, cerdo, cabrito	100 a 145 g. según tipo				
	Visceras (hígado, riñón, sangrecita, lengua)	125 a 130 g.				
	Huevos (gallina, pata, pavo, codorniz, etc.)	50 g.				
	Lácteos enteros	250 g.				
leche y derivados	Lácteos descremados	250 g.				
	Queso	60 g.				
	Yogurt	250 g.				
Verduras y hortalizas	Verduras y Hortalizas (rabanito, zanahoria, zapallo, tomate, cebolla, apio, brócoli, poro, vainita, coliflor, etc.	150 a 200 gramos				
	Frutas (naranja, mandarina, durazno, manzana, etc.	200 a 300 gramos				

Recomendación:

Supervisor de la Universidad
Nombre:
DNI:

Responsable de la empresa
Nombre:
DNI:



Anexo 03

Formato N° 03: Ficha de Supervisión del Establecimiento

RAZÓN SOCIAL O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:

Distrito: PROVINCIA: DEPARTAMENTO:

ADMINISTRADOR: DNI N°:

N° DE MANIPULADORES: HOMBRES: MUJERES:

N° DE RACCIONES DIARIAS:

(Para la calificación se asigna el puntaje 2 o 4 si cumple el requisito, y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios).

N°	Rubros	C	Visitas		
			1	2	3
1.	UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD				
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno	SI=4			
1.2	Uso exclusivo	SI=2			
2.	ALMACEN				
2.1	Ordenamiento y limpieza	SI=2			
2.2	Ambiente adecuado (seco y ventilado)	SI=2			
2.3	Alimentos refrigerados (0°C a 5°C)	SI=4			
2.4	Alimentos congelados (-16°C a -18°C)	SI=4			
2.5	Enlatados (sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras, fecha y Registro Sanitario Vigentes)	SI=4			
2.6	Ausencias de sustancias químicas	SI=4			
2.7	Rotación de stock	SI=2			
2.8	Contar con parihuelas y anaqueles	SI=2			
3.	COCINA				
3.1	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intermedia y final)	SI=4			
3.2	Pisos, paredes y techos de lisos, lavables, limpios, en buen estado de conservación	SI=2			
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pintura de características sanitarias	SI=2			
3.4	Campana extractora	SI=2			
3.5	Iluminación adecuada	SI=2			
3.6	Ventilación adecuada	SI=2			
3.7	Facilidades para el lavado de manos	SI=4			
4.	ZONA DE DESPACHO				
4.1	Ubicado próximo	SI=2			
4.2	Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado	SI=2			
4.3	Conservación y limpieza de muebles	SI=2			
5.	SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL				
5.1	Ubicación adecuada	SI=4			
5.2	Conservación y funcionamiento	SI=2			
5.3	Limpieza	SI=2			
5.4	Facilidades para el lavado de manos	SI=4			
6.	SERVICIOS HIGIENICOS PARA COMENSALES				



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

6.1	Ubicación adecuada	SI=4			
6.2	Conservación y funcionamiento	SI=2			
6.3	Limpieza	SI=2			
6.4	Facilidades para el lavado de manos	SI=4			
7.	AGUA				
7.1	Agua potable	SI=4			
7.2	Suministro suficiente para el servicio	SI=4			
8.	DESAGÜE				
8.1	Operativo	SI=2			
8.2	Protegido (sumidero y rejillas)	SI=2			
9.	RESIDUOS				
9.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente	SI=2			
9.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI=2			
9.3	Es eliminado la basura con la frecuencia necesaria	SI=2			
10.	PLAGAS				
10.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)	SI=4			
10.2	Ausencia de indicios de roedores	SI=4			
11.	EQUIPOS				
11.1	Conservación y funcionamiento	SI=2			
11.2	Limpieza	SI=2			
12.	VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILLOS				
12.1	Buen estado de conservación	SI=2			
12.2	Limpieza y desinfección	SI=2			
12.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado)	SI=2			
12.4	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación	SI=4			
13.	PREPARACIÓN				
13.1	Flujo de preparación adecuado	SI=4			
13.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas	SI=4			
13.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio	SI=2			
13.4	Cocción completa de carnes	SI=4			
13.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos	SI=4			
13.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados	SI=4			
13.7	Procedimientos de descongelación adecuados	SI=4			
14.	CONSERVACION DE COMIDAS				
14.1	Sistema de calor >63°C	SI=4			
14.2	Sistema de frio <5°C	SI=4			
15.	MANIPULADOR				
15.1	Uniforme completo y limpio	SI=2			
15.2	Se observa higiene personal	SI=4			
15.3	Capacitación en higiene de alimentos	SI=2			
15.4	Aplica las BPM	SI=4			
16.	MEDIDAS DE SEGURIDAD				
16.1	Contra incendios (extintores operativos y vigentes)	SI=2			



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



08

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

16.2	Señalización contra sismos	SI=2			
16.3	Sistema eléctrico	SI=2			
16.4	Suministro de combustible	SI=2			
16.5	Botiquín de primeros auxilios operativo	SI=2			
16.6	Seguridad de los balones de gas	SI=2			
16.7	Insumos para la limpieza y desinfección, combustible almacenados en lugar adecuado, alejado de alimentos y fuego	SI=2			
	TOTAL DE PUNTAJE (obtenido)	178			
	PORCENTAJE DEL PUNTAJE OBTENIDO	100%			
	FECHA				
	INSPECTOR				
	75% al 100% : ACEPTABLE				
	51% al 74% : EN PROCESO				
	MENOR al 50% : NO ACEPTABLE				

Supervisor de la Universidad

Nombre:

DNI:

Responsable de la empresa

Nombre:

DNI:



Anexo 04

Formato N° 04: Ficha de Observación de atención diaria y valor nutricional de las raciones brindadas

1. DATOS GENERALES:

NOMBRE DEL SERVICIO:	Servicio alimentación (comedor universitario)
ACCIÓN REALIZADA:	Supervisión de la ejecución del servicio alimentario del comedor universitario
CANTIDAD DE RACIONES:	470 raciones (desayuno, almuerzo y cena)
RACIÓN:	
PROVEEDOR:	
FECHA:	

2. DE LA SUPERVISIÓN

3.

PROCESO	OBSERVACIONES	ACCIONES

Estado del Servicio Alimentario:

4. ASPECTOS A MEJORAR

CALIDAD HIGIÉNICO – SANITARIA	CALIDAD NUTRICIONAL	OTRAS IRREGULARIDADES

Supervisor de la Universidad

Nombre:

DNI:

Responsable de la empresa

Nombre:

DNI:



ANEXO 03

PROCEDIMIENTO PARA MONITOREO DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNACH

Sección de
Investigación y
Desarrollo
Tecnológico
Unidad Ejecutiva
de Investigación y
Desarrollo
Tecnológico
Unidad Ejecutiva
de Investigación y
Desarrollo
Tecnológico



Universidad Nacional Autónoma de Chota

**VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO**

**PROCEDIMIENTO PARA MONITOREO DE LA
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS
ALIMENTOS SERVIDOS EN EL COMEDOR
UNIVERSITARIO DE LA UNACH**

CHOTA 2025

RECIBIDO
SERVICIO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
CHOTA - PERÚ
FECHA DE RECEPCIÓN: 15/05/2025
HORA DE RECEPCIÓN: 10:00 AM
NOMBRE DEL RECEPTOR: [Firma]



PROCEDIMIENTO: "MONITOREO DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO"

I. DATOS INFORMATIVOS:

- DEPARTAMENTO : Cajamarca
- PROVINCIA : Chota
- DENOMINACIÓN : Monitoreo de la Calidad Microbiológica de los Alimentos Servidos en el Comedor Universitario

II. JUSTIFICACIÓN:

Desde la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Autónoma de Chota se busca promover e implementar programas de bienestar en materia de deportes, recreación, cultura, arte, alimentación, salud, transporte, vivienda, apoyo psicológico, promoción social, bolsas de trabajo y becas dirigido a los estudiantes, docentes y personal no docente, en pro del bienestar integral de la comunidad Universitaria. Dentro de uno de los servicios brindados se encuentra el comedor universitario que tiene como finalidad dar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, que sea sostenible y saludable.

En tal sentido, se apunta como objetivo a garantizar una atención alimentaria de calidad (nutritiva, inocua y con aceptabilidad) durante todas las etapas de la cadena alimentaria.

También cabe mencionar que la seguridad alimentaria conlleva a garantizar la salud de las personas; por consiguiente, el principio de alimentación saludable y segura contemplada en la ley de Inocuidad de los Alimentos N°1062 de nuestro país; la cual establece que los consumidores tienen derecho a alimentos inocuos y seguros en concordancia con los principios de higiene (Servicio Nacional de Sanidad Agraria, 2008); para garantizar esto se desarrollan una serie de monitoreos de los cuales los análisis microbiológicos es uno de ellos, el cual permite determinar si un alimento esta apto para el consumo humano.

Con ello, permite conocer la calidad microbiológica y los diferentes microorganismos que estos alimentos pueden contener, refiriéndose específicamente a los patógenos, son ellos los que pueden causar enfermedades en las personas. Por tal, se busca determinar la calidad microbiológica de los alimentos servidos listos para el consumo que los estudiantes de la Universidad Nacional Autónoma de Chota vienen recibiendo en el servicio de comedor universitario.

La ocurrencia de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en servicios de alimentación colectiva es muy alta, sobre todo cuando los manipuladores y los actores involucrados en la cadena alimentaria no tienen los conocimientos y las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Este riesgo se agudiza cuando las condiciones sanitarias del entorno (agua, desagüe, limpieza y ausencia de focos de infección en áreas adyacentes) no son favorables. Sin embargo, estos riesgos disminuyen cuando existe una supervisión constante y una capacitación a los manipuladores y actores de la cadena alimentaria sobre correctas prácticas de almacenamiento, distribución, higiene y manipulación de alimentos; inclusive se reducen los riesgos que pueden presentarse debido a factores externos.

Con lo cual mediante los análisis microbiológicos que se realizarán en la ejecución de la presente actividad, permitirán verificar que los alimentos recibidos por los beneficiarios del comedor universitario, sean de calidad y no perjudiquen su salud. Permitiendo así que la realización la presente, resalte la importancia de las buenas prácticas de higiene, agrícolas y de manufactura. Además de la verificación del cumplimiento de la RM N°591-2008/MINSA que regulan los indicadores microbiológicos de los alimentos ya sea en alimentos crudos o cocidos.

Finalmente, en concordancia a los términos de referencia para la prestación del servicio de comedor universitario, la Dirección de bienestar universitario puede realizar el control microbiológico y/o

COPIA
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO
CHOTA



bromatológico de los alimentos y preparaciones de manera inopinada con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos y por tal sean unos alimentos seguros para el consumo.

III. OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

- Verificar la calidad microbiológica de los alimentos distribuidos en el comedor de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Determinación de calidad microbiológica en los alimentos servidos en el comedor de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
- Realizar los recuentos correspondientes a microorganismos indicadores tales como: Aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes termo tolerantes y *stafilococcus aureus*.
- Comparar los resultados de microorganismos indicadores con la RM N° 591-2008 MINSA y verificar si estos atienden las condiciones de aptas para el consumo humano.

IV. MARCO LEGAL:

- Ley Universitaria, Ley N° 30220
- Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación de la Calidad Educativa
- Ley N° 28740 y modificatorias y complementarias y normas reglamentarias.
- Decreto Supremo N° 016-2015-MINEDU, que aprueba la Política de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria.
- Decreto Supremo N° 012-2020-MINEDU, que aprueba la Política Nacional de Educación Superior y Técnico – Productiva.
- Estatuto de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
- Plan de trabajo de la Dirección de Bienestar Universitario 2023
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- El Decreto Legislativo N° 1062-2008 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano,
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimiento Comerciales, Industriales y de Servicio.
- CAC/RCP 39-1993 - Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades.
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, aprueba la Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

V. RESPONSABLES:

Los responsables de la ejecución de la presente actividad se describen a continuación:



- Especialista del Servicio de COMEDOR UNIVERSITARIO de la Dirección de Bienestar Universitario.
- Docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.
- Personal Técnico de los laboratorios de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.

VI. ACCIONES PARA LA EJECUCIÓN

6.1. Análisis microbiológicos a realizar

- Cálculo y determinación de aerobios mesófilos, la población microbiana de coliformes totales y termo tolerantes y posterior confirmación de *Escherichia coli* aplicando el método NMP de los almuerzos servidos en el comedor de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
- Aislar e identificar *Staphylococcus aureus*, coagulasas positivas de los almuerzos servidos en el comedor de la Universidad Nacional Autónoma de Chota.
- Comparar los resultados de microorganismos indicadores con la RM N° 591-2008 MINSA.

6.2. Muestras y muestreo

- Las muestras serán obtenidas en frascos estériles de las bandejas ya servidas listas para el consumo, se realizará según la clasificación de tipo de muestra en el anexo N°1, se obtendrán tres tipos de muestras y serán recepcionados en una caja de tecnopor a temperatura de refrigeración para evitar alteraciones en los análisis; se recolectará 200 g por tipo de muestra (anexo 1). Luego se procederá a transportar dichas muestras al laboratorio de microbiología y biotecnología agroindustrial de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial.
- Las muestras serán recolectadas dos veces al mes durante el ciclo académico 2023 I y 2023 II; en cada ciclo académico se realizará informe sobre los datos obtenidos.

6.3. Recursos Materiales:

- Medios de Cultivos
- Caja de tecnopor
- Ración para muestra
- Placas Petric
- Alcohol

6.4. Metas

- Obtener información calidad microbiológica en los alimentos brindados por el comedor universitario de la UNACH.
- Lograr realizar correcciones según sea el caso.

6.6. Monitoreo y supervisión

- El monitoreo y supervisión, estará a cargo de los responsables.

VII. BIBLIOGRAFÍA

- Servicio Nacional de Sanidad Agraria. (2008). Decreto Legislativo N.° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos. <https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>
- Ministerio de Salud. (2019). BOLETÍN EPIDEMIOLÓGICO DEL PERÚ. www.dge.gob.pe
- RM N° 591-2008 MINSA.



Universidad Nacional Autónoma de Chota

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO



01

ANEXOS

Anexo 1. Clasificación de los alimentos y tipos de muestra

Crudos	Cocidos	Complementos
Ensaladas, lechugas, repollo, cebolla, zanahoria, puré de palta, beterraga, otras ensaladas.	Arroz, papa, camote, yuca, otros tubérculos, menestras, purés, carnes y sopas.	Refrescos, frutas y mazamoras.

Anexo 2. Ficha de recolección de muestras por semana

Desayuno, Almuerzo, o cena	Temperatura AM °C	Fecha	Hora	Cocidos (C1)	Clasificación	
					Crudos (C2)	Complementos (C3)
S1						
S2						
S3						
S4						

Anexo 3. Ficha para recolección de datos microbiológicos

Desayuno, Almuerzo, o cena	Muestras	Coliformes totales			NMP	Coliformes termo tolerantes			NMP	Recuento en placa	UFC	Catalasas	Coagulasas
		10-10-3.	4.	10-5.		10-3.	10-4.	10-5.					
S1	C1												
	C2												
	C3												
Sx	C1												
	C2												
	C3												

Nota: donde C1 son los alimentos cocidos, C2 los alimentos crudos y C3 son los complementos según anexo 2.